



LENTILLES CONFITES

À LA VERVEINE, BRUNOISE DE POIRE ET CRUMBLE

Ardèche le goût &
terra-culinaria.com




INGRÉDIENTS

- 130 g de lentilles vertes
- 140 g de sucre
- 400 g d'eau
- 1 branche de verveine
- 55 g de beurre
- 80 g de farine de blé T80
- 350 g de poires mûres
- 2 pincées de sel
- 50 g de jus de citron

PROGRESSION

- Tremper les lentilles entre 6h et 24h.
- Jeter l'eau de trempage et les rincer.
- Cuire les lentilles avec l'eau et 100 g de sucre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (tout en se tenant bien encore pour avoir de la texture) et qu'il n'y ait plus d'eau de cuisson. Laisser refroidir en température ambiante.

- 
- Effeuille la verveine. Garder les petites feuilles pour le dressage.
 - Hacher les feuilles de verveine. Ajouter la verveine aux lentilles confites de sorte à parfumer les lentilles à la verveine sans que le parfum de la verveine ne prenne le dessus. Bien doser en goûtant.
 - Réaliser en parallèle le crumble en mélangeant le beurre pom-made avec la farine, 40 g de sucre et le sel. Bien sabler.
 - Cuire au four à 180°C pendant 15 min quand vous obtenez une très légère coloration.
 - Couper la poire en brunoise.
 - La mettre dans un bol avec le jus de citron et bien mélanger.
 - Dresser les lentilles, puis la brunoise, le crumble et finir par des feuilles de verveine.

Remarque :

- Si la poire n'est pas mûre, l'étuver très légèrement avec un peu de sucre pour l'attendrir et la sucrer.