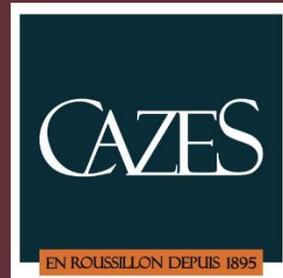


Risotto de lentilles noires à la Tomme de brebis et légumes croquants



La recette

- Faire bouillir 1L d'eau, y plonger les lentilles et laisser cuire pendant 40 minutes

Bien égoutter

- A part, faire réduire à feu doux la crème avec le bouillon de légumes, puis ajouter les lentilles.
- Agrémenter de Tomme de brebis râpée avant de servir
- Râper les légumes crus à la mandoline et assaisonner le tout avec l'huile d'olive bio

Servir chaud !

Accord met et vin

Ce vin frais et fruité s'alliera parfaitement avec le côté croquant des légumes crus.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 250g de lentilles noires
- 50cl de bouillon de légumes
- 20cl de crème fraîche
- Tomme de brebis
- Légumes crus:
- Carottes de différentes variétés : carottes violettes, jaunes...
- Radis