

Entrée

GATEAU DE TOURTEAU ET LENTILLES VERTES DU PUY A L'ACHILLEE

Recette pour 4 personnes

Préparation : 50 mn Cuisson : 20 30 mn

Ingrédients :

Mélange de tourteau

½ courgette, ½ poivron, ½ avocat, 480 g de tourteau, 1 c à s de mayonnaise

Jus de Citron, Tabasco, 6 brindilles d'achillée, 6 brindilles de ciste

Sel, poivre

Lentilles vertes 80 g de lentilles vertes, Vinaigrette à l'huile d'olive

Coquillages

24 moules de bouchot cuites, 24 coques cuites, 1 jus de citron, 6 cerneaux de noix,

1 bouquet d'achillée, 6 feuilles d'épinards, 2 cl d'huile de noix, 5 pousses de ciste , 5

pousses de pimprenelle

Préparation

Mélange de tourteau

Taillez la courgette en deux dans le sens de la longueur, prélevez l'intérieur, taillez en petits dés (brunoise fine) la peau de la courgette.

Épluchez-le ½ poivron, taillez-le également en petits dés ; faites de même avec l'avocat

Dans un saladier, mélangez le tout avec la chair de crabe ; ajoutez un peu de mayonnaise, relevez d'un peu de jus de citron et quelques gouttes de tabasco

Hachez l'achillée et le ciste ; ajoutez-les au mélange, vérifiez l'assaisonnement

Lentilles vertes

Mettez à cuire les lentilles dans 3 fois leur volume d'eau à petite ébullition pendant 20 à 30 mn

Salez en fin de cuisson, égouttez

Tant qu'elles sont tièdes, assaisonnez-les avec une vinaigrette à l'huile de noix.

Coquillages

Prélevez les mollusques de leur coquille, mettez -les à mariner avec le jus de citron et des cerneaux de noix.

Passer à l'extracteur le bouquet d'achillée et les feuilles d'épinards

Récupérez la pulpe d'herbes dans un bol, mélangez avec l'huile de noix à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir un mélange onctueux. Salez légèrement

Dressage

Placez un cercle au centre de l'assiette, remplissez-le avec le mélange de crabe, terminez avec une couche de lentilles assaisonnées

Répartissez autour les mollusques marinés, les noix, les pousses de ciste et pimprenelle

Décorez l'assiette de quelques gouttes de coulis d'herbes . Servez le reste de coulis à part