

R

CHUTNEY DE *lentilles*

à la poire
citronnée



Découvrez un produit d'une grande qualité, unique et raffiné, créé par un passionné d'innovation. Suivez les conseils et les idées d'accompagnement pour ajouter une subtile touche de gastronomie à vos apéritifs, vos verrines et tous vos petits plats puis laissez-vous guider par votre imagination !

• **En condiment: Écrevisses rôties au beurre d'ail:**

Faire rôtir les écrevisses 5 min au grill (ou barbecue). Assaisonner d'un beurre d'ail, saler, poivrer. Remplir une petite verrine de **chutney de lentilles à la poire** et inviter les convives à y baigner leurs écrevisses avant de les déguster.

• **En apéritif frais et original: juste un radis...:**

Toaster des petits carrés de pain avec le **chutney de lentille à la poire** et disposer par dessus un radis émincé dans la longueur. Assaisonner d'une légère pincée de fleur de sel.

• **En tartine: l'Auvergnate:**

Faire griller des tranches de pain frais puis les tartiner du **chutney de lentilles à la poire**. Recouvrir de fines tranches de bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert ou Saint Nectaire fermier par exemple. Laisser fondre le fromage quelques instant au grill et déguster avec une petite salade de roquette.



Idées recettes !

par *Sébastien Ribeyron*



TOURTE AU SAINT NECTAIRE

Une recette familiale de tourte aux pommes de terre où l'élégance du St-Nectaire est flattée par l'arôme de poire du chutney.

• **Ingrédients pour 6 personnes :**

400 g de pâte brisée/ 1 pot de **chutney de lentilles à la poire citronnée**/ 1 cuillère à soupe de graisse de canard/ 2 oignons/ 150 g de poitrine 1/2 sel/ 1 kg de pomme de terre/ 500 g de Saint Nectaire fermier

• **Préparation :**

Poêler séparément les oignons émincés, les pommes de terre coupées en tranches fines et les lardons à chaque fois dans un peu de graisse de canard. Réserver. Râper le Saint nectaire fermier.

Abaissier les 3/4 de la pâte, beurrer un moule de 20 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur et le fariner.

Garnir le moule et laisser la pâte déborder de 1 cm pour pouvoir fermer la tourte.

Tapisser le fond du moule de tranches de pommes de terre. Etaler par dessus le **Chutney de lentilles à la poire citronnée** et recouvrir avec les oignons puis les lardons. Parsemer de Saint Nectaire râpé et recouvrir d'une couche de tranches de pomme de terre.

Abaissier le reste de la pâte et découper un cercle de 20 cm de diamètre. Recouvrir la tourte. Badigeonner de jaune d'oeuf. Enfourner à 180°C pendant 1h30.



Cette tourte aux pommes de terre se déguste tiède tout simplement accompagnée d'une salade verte.

tous droits réservés SARL RIBEYRON AGRO