

# R

## CHUTNEY DE *lentilles* vanillé



**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 buffet apéritif: canapés au jambon cru**  
Tartiner de petits carrés de pain avec le **chutney de lentilles vanillé**.

Disposer une lamelle de jambon cru légèrement enroulée sur elle-même. Donnez un tour de moulin à poivre. A faire également en sandwich.

• **Sublimer un poisson: raie aux câpres:**

Faire cuire la raie 5 min à l'eau bouillante aromatisée au vin blanc et bouquet garni. Désarrêter puis poêler dans un peu de beurre avec deux c. à s. de câpres. Servir la Raie avec 1 c. à c. par personne de **chutney de lentilles vanillé**.

• **En épice: légumes chics**

Ouvrir 1 poivron en 2, l'épépiner et le cuire au four 40 min à 180°C. Décoller la peau puis couper chaque ½ poivron en 2. Mélanger 120 g de **chutney de lentilles vanillé** avec 120 g de tomates confites. Étaler ce mélange dans l'intérieur des poivrons. Saupoudrer de chapelure et enfournez 4 min à 200°C.



## Idées recettes !

par Sébastien Ribeyron



### ENDIVES A L'AUVERGNATE

**A la découverte d'une spécialité locale: le fromage aux artisans. C'est aux artisans ou "artisans" ( acariens) que ce fromage doit l'aspect rustique de sa croûte sculptée et sa saveur bien particulière.**

• **Ingrédients pour 3 personnes :**

6 endives/ 50 g de lardons 1/2 sel/ 1 gros oignon/ 20 cl de crème / 1 cuillère à soupe de câpres hachés/ 1 branche de romarin/ 1 pincée de graines de fenouil en poudre/ Sel/ Poivre/ 100g de fromage aux artisans/ 1 pot de **chutney de lentilles vanillé**.

• **Préparation :**

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur. Enlever le cœur à la pointe du couteau, réserver. Faire sauter les lardons finement émincés dans une noix de beurre. Ajouter l'oignon émincé. Laisser fondre à feu doux, assaisonner de sel, poivre et d'une pincée de graines de fenouil, mouiller avec la crème. Dans un plat allant au four étaler le mélange lardons-oignons, incorporer les endives, assaisonner de romarin, sel, poivre et câpres hachés. Parsemer de fromage aux artisans râpé. Enfourner 1 h à 180°C.



**Disposer deux moitiés d'endives par personne au centre de l'assiette. Entourer d'un filet de chutney de lentilles vanillé**

**réchauffé au bain marie et inviter les convives à tremper les morceaux d'endives dans cette sauce raffinée.**

Tous droits réservés SARL RIBEYRON AGRO