

Rillettes aux lentilles et aux noix



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 10m

🌰 noix 🌱 soja

Rillettes végétales aux lentilles vertes, noix torréfiées et oignons caramélisés. À servir tiède ou froid avec du pain, des crackers ou des crudités.

France

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> noix	85 g
<input type="checkbox"/> oignon gros	1
<input type="checkbox"/> huile d'olive	
<input type="checkbox"/> lentilles vertes cuites	215 g
<input type="checkbox"/> tamari	2 cuil. soupe
<input type="checkbox"/> jus de citron	2 cuil. soupe
<input type="checkbox"/> sel	
<input type="checkbox"/> poivre	
<input type="checkbox"/> ?piment	
<input type="checkbox"/> ?paprika	

PRÉPARATION

1. Torréfier les *noix* au four à 200 °C pendant 5-8 minutes.
2. Émincer l'*oignon* en longues lamelles. Les faire caraméliser dans un filet d'*huile d'olive* dans une *poêle*.
3. Réunir les *lentilles vertes cuites*, les noix torréfiées, les oignons caramélisés, le *tamari* et le *jus de citron* dans un *robot culinaire*. Saler avec du *sel*, poivrer avec du *poivre* et ajouter du *?piment* selon le goût. Mixer jusqu'à obtenir une texture crémeuse mais pas complètement lisse.

Ajouter un peu d'eau si le mélange semble trop sec.

4. Verser dans un bol et saupoudrer de ?
paprika.

tartinade