

TOMATES FARCIES AUX LENTILLES

Pour ~25 pièces :
Préparation 35 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------|-----------------------|
| 90g | Lentilles vertes |
| 2 1/2cs | Vinaigre balsamique |
| 4cs | Huile de colza |
| 1 | Echalote |
| 1 | Gousse d'ail pressée |
| 1cs | Persil finement haché |
| | Sel, poivre |
| | Tomates grappe |



Recette :

1. Couvrir les lentilles d'eau, porter à ébullition. Laissez mijoter 25-30 min à petit feu, égoutter.
2. Mélanger le vinaigre, l'huile, l'échalote, l'ail et les herbes, assaisonner. Ajouter les lentilles.
3. Répartir les lentilles dans les tomates, décorer.

Février 2013 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Nicolas Baumann