



Communiqué de presse - Avril 2014

# LENTILLES CUISINEES FAÇON SUD-OUEST GRAISSE DE CANARD ET OIGNONS GRELOTS



Avec cette nouvelle recette de Lentilles cuisinées façon Sud-Ouest, Cassegrain revisite un grand classique de la gastronomie française.

Les lentilles soigneusement sélectionnées pour leur finesse et leur fondant se mêlent avec justesse et équilibre à la rondeur et au fumé de la graisse de canard. La blancheur des oignons grelots et la fraîcheur de la touche de moutarde de Dijon dynamisent ce savoureux mélange.

Délicieux en accompagnement d'un pavé de saumon cuit à l'unilatéral ou d'une tranche épaisse de jambon grillée.

#### Informations pratiques

Poids net total : 410g

Prix marketing conseillé : 1,90€

Disponible au rayon conserves de légumes



Communiqué de presse - Avril 2014

## ŒUFS POCHÉS ET CHIPS DE LARD FUMÉ AUX LENTILLES CUISINÉS FAÇON SUD-OUEST



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de lentilles cuisinées façon Sud Ouest
- 4 œufs très frais
- 4cl de fond de veau
- 2 bandes de lard fumé

### La recette

**#1** Chauffer doucement les lentilles cuisinées à la graisse de canard. Récupérer un peu de jus.

**#2** Préparer les chips de lard fumé : Sur une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, déposer les bandes de lard fumé. Enfourner quelques minutes. Dès que les bandes commencent à gonfler et sont un peu dorées, retirer du four et les couper en deux dans le sens de la largeur. Réserver.

**#3** Pocher les œufs : Casser les œufs dans des tasses individuelles. Ajouter quelques gouttes de vinaigre blanc dans chaque tasse. Préparer un récipient d'eau glacée. Mettre de l'eau à chauffer dans une grande casserole. Lorsqu'elle frémit, à l'aide d'un fouet, créer un léger tourbillon et laisser glisser 2 œufs dans la casserole. A l'aide d'une écumoire, rabattre, toujours, le blanc autour du jaune d'œuf. Laisser cuire 3mn, puis ôter les œufs un par un à l'aide de l'écumoire. Plonger aussitôt les œufs dans le récipient d'eau glacée pour stopper la cuisson. Retirer les œufs et les placer sur un papier absorbant. Procéder de la même façon pour les œufs restants.

**#4** Chauffer le jus des lentilles réservé précédemment et ajouter le fond de veau. Laisser réduire.

**#5** Disposer les lentilles dans les assiettes de service, déposer délicatement l'œuf poché et la chips de lard fumé. Ajouter la sauce et décorer de quelques pousses.

**Astuce :** pour une présentation plus soignée, découper le tour des œufs pochés sans les percer !