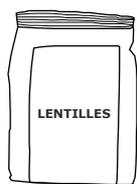


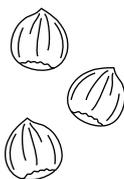
# RILLÈTTES de lentilles

0,60€/pers

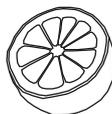
prix en bio



100g  
lentilles  
vertes



20g  
noisettes



x1  
citron

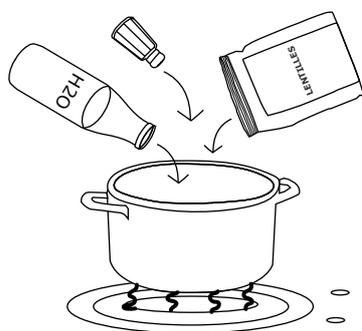


x1  
moutarde



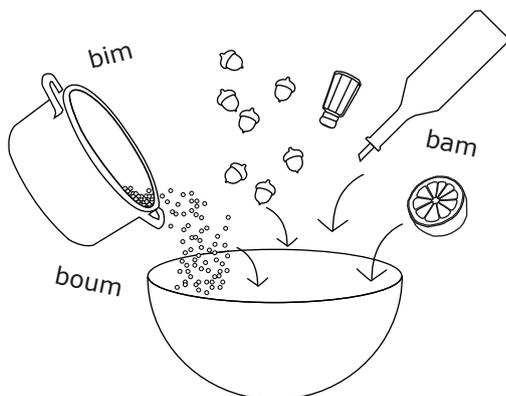
x1  
huile d'olive

1



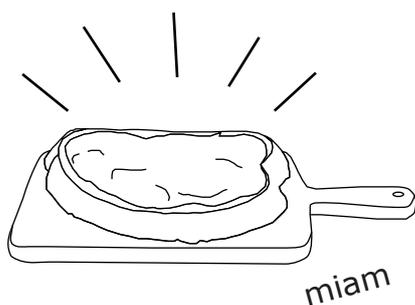
Fais chauffer un litre d'eau salée.  
Plonges-y les **lentilles** avant ébullition,  
et cuis-les pendant 20-25 min.

2



Dans un grand bol, mets **tous les ingrédients**.  
Mélange, écrase, assaisonne, sale, poivre et  
goûte. Rectifie, goûte, rectifie, goûte...

3



Etale les **rillettes** sur une belle tranche de pain.  
Pour les conserver, mets-les au frigo.

