



Recette pour 50 convives

INGREDIENTS

- Pommes de terre 4kg
- Carottes 1,5 kg
- Poivrons verts 3 pièces
- Poivrons rouges 3 pièces
- Lentilles 1,5 kg
- Pois cassés 1,5 kg
- Echalotes 0,300 kg
- Huile d'olive ½ litre

DECOR

- Tomates Cerise 0,500 kg
- Ciboulette 1 Bouquet
- Asperges 1 kg
- Carottes 0,500 kg

ASSAISONNEMENT

- Sel, Poivre, épice Tandoori QS
- QS=quantité suffisante
- Servir avec un coulis de tomates 2l

TECHNIQUE

Emincer en julienne, les pommes de terre crues, les carottes crues, les poivrons crus, y additionner les échalotes ciselées crues, les lentilles et les pois cassés cuits. Assaisonner le mélange, y adjoindre l'huile d'olive. Mouler ensuite dans un cercle individuel (voir photo ci-dessus) et bien compacter. Cuire 25 minutes à 180°. Avant de démouler compacter le mélange à chaud et le refroidir. Décorer avant la remise en température. Servir additionné d'un coulis de tomates !

