

MOUSSELINE DE LENTILLES ET CHÂTAIGNES, **ANDOUILLE AU LARD**

Ingrédients :

200 g de lentilles du Puy
10 cl de fond de canard bien réduit
20 châtaignes cuites
30 cl de crème liquide
1 andouille au lard
QS de sel et de poivre

Faire cuire les lentilles, les égoutter et les écraser à la fourchette en laissant quelques morceaux. Incorporer le fond de canard à cette purée. Briser une dizaine de châtaignes et les mélanger à la purée de lentilles. Monter en crème fouettée les 30 cl de crème liquide. Lui incorporer la purée de lentilles/châtaignes avec la Maryse. Assaisonner suivant votre goût et réserver au frais pendant 1 heure minimum. Couper dans l'andouille au lard six rondelles qui seront débitées en petits dés. Remplir les verrines à mi-hauteur avec la crème de lentilles et châtaignes, parsemer de dés d'andouille au lard et terminer avec la crème de lentilles/châtaignes. Parsemer le dessus avec des brisures de châtaignes et servir sans attendre.

NB : cette recette peut se faire également avec une saucisse de Morteau, une andouille de Guéméné ...