

QUOI DE NEUF EN CUISINE !

PLATS À LA UNE



Repas végétarien, Dhal de lentilles corail au lait de coco!



Salade verte, grenade et des d'émmental bio



Poulet rôti de chez Aldabia



Goulasch de bœuf et pommes de terre bio et locales



Gratin de pommes de terre, oignons et reblochon



Nouvel an chinois Nouilles sautées aux crevettes

LA RECETTE DU MOIS

TARTINADE DE LENTILLES CORAIL

INGRÉDIENTS

- 120g de lentilles corail
- 60g de tomates séchées
- 30g d'huile
- Curry
- Cumin en poudre
- Curcuma
- Sel
- Poivre

- Faire cuire les lentilles corails en suivant les instructions (20min dans de l'eau bouillante) puis les égoutter
- Hydrater les tomates séchées si besoin dans un petit bol d'eau chaude pendant 5min
- Dans un récipient à mixer, ajouter les lentilles corail, les tomates séchées, l'huile, le sel et les épices. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Rajouter un peu d'eau si la texture est trop dense.