

TREMPETTE DE LENTILLES AU CHILI ET BASILIC



INGRÉDIENTS

8

- 200 g de lentilles orange
- 20 g d'ail haché Bresc
- 30 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 50 g de ricotta
- 50 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 2 dl de bouillon de légumes
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 20 g de basilic finement haché
- 12 tranches de vieux pain
- 1/2 dl d'huile d'olive

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g



Purée d'ail 1000g



Purée de piments rouges
450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les lentilles pendant 4 heures. Chauffer le four à 180°C. Faire revenir l'échalote avec l'ail dans un peu d'huile, ajouter les lentilles, le strattu et la purée de piment rouge. Mouiller de bouillon de légumes et faire cuire les lentilles. Réduire en purée ce mélange de lentilles avec la ricotta et saler et poivrer si nécessaire. Mélanger la purée d'ail dans la moitié de l'huile d'olive et en tartiner sur le pain. Faire cuire le pain croustillant au four pendant 10 minutes. Servir la trempette avec un peu d'huile d'olive et le basilic finement haché.