



Terrine de lentilles aux lardons

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



30 min

Temps de cuisson :



1 h 10

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 200 g de lentilles corail
- 150 g de lardons
- 1 gros œuf
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 2 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 4 tiges de persil plat
- 85 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de paprika
- sel, poivre

- Un Bellet (Rosé, Provence)

Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Pelez et hachez l'oignon et l'ail.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir l'ail et l'oignon haché en remuant 2 min.

Ajoutez les lentilles et saupoudrez de paprika. Mélangez et versez le bouillon. Portez à ébullition. Aux premiers frémissements, baissez le feu, couvrez et faites mijoter 30 min.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à blanc et faites-y dorer les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez du feu, ajoutez le concentré de tomate et le persil ciselé. Mélangez et réservez.

Mettez les lentilles dans un mixeur et réduisez-les en une purée grossière. Versez-la dans un saladier, ajoutez l'œuf, la crème liquide, les lardons au concentré de tomate. Salez et poivrez. Mélangez bien.

Préchauffez le four th 6/7 (200°). Huilez un moule à cake. Versez la préparation dans le moule et enfournez. Faites cuire 40 min.

Sortez la terrine du four et laissez refroidir complètement avant de démouler et de servir découpée en tranches.