



TOMATE FARCIE AUX CHÈVRE FRAIS ET LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE, HUILE DE COLZA ET VINAIGRE DE PIMENT D'ESPELETTE

**RECETTE DE FABRICE MAILLOT, CHEF 'AU PETIT COMPTOIR' À REIMS
PRÉPARÉE AVEC LES LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE LOUISE BON**

(RECETTE POUR 4 PERSONNES)

4 TOMATES DE 57 MM DE DIAMÈTRE, 1 BARQUETTE DE CERFEUIL, 1 BARQUETTE DE CORIANDRE, 150 GR DE FROMAGE BLANC, 100 GR DE LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE, 5 CL D'HUILE D'OLIVE, 1 CAROTTE, 1 PETIT OIGNON, 1/2 FENOUIL, 1/4 DE FOND DE FOND DE BLANC DE VOLAILLE, 1 GR D'AIL, 20 GR DE MOUTARDE, HUILE DE COLZA, VINAIGRE DE PIMENT D'ESPELETTE.

EPLUCHER ET TAILLER LES LÉGUMES EN BRUNOISE,
LES FAIRE REVENIR À L'HUILE D'OLIVE,
AJOUTER LES LENTILLONS PRÉALABLEMENT RINCÉS À L'EAU.
MOUILLER AU FOND DE VOLAILLE, CUIRE 20 MINUTES ENVIRON.
RÉSERVER AU FROID.

MONDER LES TOMATES, LES PELER, LES ÉVIDER.

PRÉPARER LES PLUCHES D'HERBES.

MÉLANGER LE FROMAGE DE CHÈVRE, LES LENTILLONS, LA MOUTARDE ET
L'ASSAISONNEMENT.

FARCIR LES TOMATES.

DRESSER SUR LES PLUCHES D'HERBES, ARROSER D'HUILE DE COLZA ET DE
VINAIGRE DE PIMENT D'ESPELETTE. SERVIR FRAIS.

