

## 04 août 2007

### Nuages de foie gras et lentilles

*Comme promis , je vous dévoile la première recette que j'ai faite pour le repas d'anniversaire de ma fille Audrey.*



#### **Pour 6 personnes**

*Fouettez 20 cl de crème liquide froide en chantilly. Prélevez-en 4 cuillères à soupe et battez-les en crème avec 120 g bloc de foie gras, du sel et du poivre. Ajoutez le reste de chantilly et répartissez cette crème dans de petits verres. Réservez au réfrigérateur. Faites cuire 75g de lentilles dans de l'eau bouillante salée 20 à 30 minutes, puis les égoutées dans une passoire. Mélangez les lentilles cuites avec 1/2 échalote hachée, 1 brin de persil ciselé, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Répartissez ce mélange sur les mousses et servez frais.*

*A essayez, vous serez surpris du résultat!!! Je l'ai testé c'est extra et en plus elle est très facile à réaliser. Cette recette provient d'un magazine "Cuisine Actuelle".*