****TARTINADE DE LENTILLES

**Pour un grand bol pour 4 à 8 personnes :**

**215 g de lentilles vertes du Puy AOP**

**85 g de noix**

**1 gros oignon**

**Huile d’olive**

**2 c. à soupe de sauce soja**

**2 c. à soupe de jus de citron**

**Sel, poivre, piment d’Espelette**

**Paprika**

Faites cuire les lentilles 20 à 25 minutes dans de l’eau bouillante, départ eau froide (ne pas saler).

Torréfiez les noix 5-8 minutes au four à 200 °C.

Émincez finement l’oignon puis le poêler dans l’huile d’olive jusqu’à caramélisation ou belle coloration.

Mettez tous les ingrédients dans le bol d’un mixeur et mélangez jusqu’à obtenir une texture crémeuse mais pas complètement lisse. Si le mélange est trop sec, ajouter un peu d’eau. Transférer dans un bol et saupoudrer de paprika avant de servir.

Peut se servir chaud (si les lentilles viennent d’être cuites) ou froid, avec des cornichons, du pain, des crackers…

Idéal sur toasts en apéritif en ce moment par Skype ou zoom !ou pour un pique-nique au beaux jours