

Fricot de salers aux cornes d'abondance sur crème de lentilles vertes du Puy

- *3 personnes*
- *200 g de lentilles vertes
600 g de contre-filet
de Salers coupés en dés
2 carottes,
1 oignon,
1 bouquet garni
1/2 l de crème, beurre
100 g de trompettes de la mort
(cornes d'abondance) séchées
Sel, poivre*

Faire tremper les cornes d'abondance dans l'eau. Bien les laver puis les égoutter. Cuire les lentilles avec l'oignon, les carottes et le bouquet garni. Après cuisson, les égoutter et les passer au mixeur puis au tamis. On obtient une purée que l'on crème. Tenir au chaud. Au moment de servir, faire saisir dans une poêle avec du beurre très chaud les dés de Salers. Ajouter les cornes d'abondance, laisser cuire 2 à 3 mn et servir sur une assiette chaude en nappant celle-ci de crème de lentilles.

Disposer harmonieusement les morceaux de Salers, les cornes d'abondance et la garniture.

Garniture :
gratin de pommes de terre.



*Accompagner
d'un Côtes d'Auvergne Rouge
en Première Cuvée St-Verny
ou Sélection des Puy's*