



Rillettes végétales

Ingrédients :

- Lentilles vertes cuites : 225 grs
- Noix : 85 grs
- Oignon : 1 gros
- Huile d'olive : 2 càs
- Tamari : 2 càs
- Jus de citron : 2 càs
- Sel, poivre, piment au goût

Préparation :

- Torrifier les noix 5-8 minutes au four à 200°C.
- Emincer finement l'oignon (de manière à obtenir de longues lanières qui apportent une texture rillettes).
- Poêler dans l'huile d'olive jusqu'à caramélisation ou belle coloration.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mélanger 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.