

# Iucullus succullus

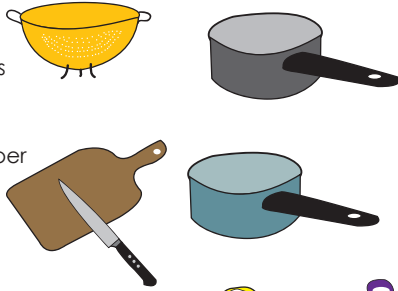


## PURÉE DE LENTILLES AU HADDOCK

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 50 minutes  
(Pour 4 personnes)

### Les ustensiles :

- 2 grandes casseroles
- 1 passoire
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 mixer à bras



### Les ingrédients :

- 250 g de lentilles vertes
- 1 c. à soupe de gros sel
- 75 cl de lait
- 200 g de haddock
- 2 citrons
- quelques feuilles de coriandre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Fais cuire : il faut qu'elles soient très cuites, ce sera plus facile de les mixer pour en faire une purée. Verse donc les lentilles dans la casserole et couvre très largement d'eau froide. Rajoute une cuiller à soupe de gros sel. Laisse cuire pendant 50 minutes à couvert.

Pendant ce temps, poche le haddock dans le lait pendant 10 minutes à ébullition. Réserve.

Une fois les lentilles cuites, presse les deux citrons, et mixe les lentilles avec le jus de citrons. Sale. Poivre. Tu peux même rajouter un peu de crème fraîche si la purée est trop compacte.

Sers la purée dans des petits bols ou sur assiette, puis coupe des dés de haddock. Dispose-les dessus. Cisèle quelques feuilles de coriandre que tu poses délicatement sur la purée. Rajoute un léger filet d'huile d'olive.



Sers chaud.