

RISOTTO

de LENTILLES 

VERTES 

DE LA

FORÊT D'ORIENT

À LA TOMME DE VACHE 








DE LA FERME DE LA MARQUE



Parc
naturel
régional
de la Forêt d'Orient

Risotto de lentilles vertes de la Forêt d'Orient à la tomme de vache de la Ferme de la Marque

POUR 4 PERSONNES

-  280 g de lentilles vertes
-  2 échalotes
-  1 cube de bouillon de légumes
-  200 ml de crème liquide
-  170 g de tomme de vache
-  1 noisette de beurre
-  Sel et poivre

PRÉPARATION

Recette inspirée par le restaurant
« Le Vieux Pressoir », Mesnil-Saint-Père

- 1 Faire bouillir 70 cl d'eau et infuser le cube de bouillon de légumes
- 2 Éplucher et ciseler les échalotes
- 3 Dans une casserole, faire chauffer le beurre, faire fondre les échalotes pendant 2 minutes
Puis ajouter les lentilles
- 4 Saler et poivrer
- 5 Mouiller à hauteur avec le bouillon, remuer et cuire jusqu'à ce que les lentilles aient absorbé la totalité du bouillon
- 6 Parallèlement, verser la crème liquide dans une petite casserole ou un poêlon
- 7 Ajouter la tomme, un peu de sel et du poivre
- 8 Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu
- 9 Lier la sauce au risotto de lentilles et dresser

SCEA AU GRÉ DU VENT

Lentilles vertes de la Forêt d'Orient

FERME DE LA MARQUE

Tomme de vache, crème fraîche, beurre

FERME DU CHAMP ROY

Crème fraîche, beurre

E.T.S THIERRY SERISIER

Échalotes (de juillet à décembre)



« Croque ton Parc » identifie les produits issus du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient chez les commerçants et restaurateurs.



Parmi ceux-ci, les produits marqués « Valeurs Parc » répondent à un cahier des charges basé sur les enjeux du développement durable.

Retrouver les contacts des producteurs dans le catalogue du Parc de la Forêt d'Orient disponible sur www.pnr-foret-orient.fr



Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne avec le fonds européen pour le développement rural, géré par la Région Grand Est

© PNRFO 2020 / Rédaction : PNRFO / Graphisme : Agence Talky Walky
Impression : Eco Solutions



#PNRFORETDORIENT