

Mousseline de lentilles, châtaignes et saucisse

PRÉPARATION : 20 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : 10 MINUTES

POUR 6 À 8 VERRINES

1 petite boîte de lentilles cuisinées

1 petite boîte de châtaignes à l'étouffée

1 saucisse de Montbéliard ou de Morteau cuite

30 cl de crème liquide

sel et poivre *• un bouquet de quatre épices*

LES LENTILLES Égoutter les lentilles et les mettre dans un petit saladier. À l'aide d'un pilon ou d'une fourchette, les écraser en purée, en laissant quelques petits morceaux.

LES CHÂTAIGNES Ajouter les châtaignes à la purée de lentilles en les brisant entre vos doigts (en garder quelques-unes entières pour la décoration).

LA MOUSSELINE Monter la crème liquide au batteur ou au fouet, comme pour une chantilly, et incorporer au mélange lentilles-châtaignes, délicatement avec une spatule. Saler, poivrer à votre goût et mettre au réfrigérateur.

LA SAUCISSE Couper la saucisse en petits dés ou en fines rondelles.

MONTER LES VERRINES Il ne reste plus qu'à garnir les verrines de mousseline et de morceaux de saucisse, en finissant avec une tranche de saucisse et une châtaigne.