



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

| | | |
|---------------------------|------|---------|
| Lentilles "Les faciles" | 0.3 | Kilo(s) |
| Feta | 0.12 | Kilo(s) |
| Tomates | 0.15 | Kilo(s) |
| Ciboulette | 0.5 | Kilo(s) |
| Pignons de pin | 0.08 | Kilo(s) |
| Huile d'olive | 0.35 | Kilo(s) |
| Vinaigre balsamique blanc | 0.2 | Kilo(s) |
| Moutarde | 0.02 | Kilo(s) |
| Sel et poivre | 0 | |

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Mettre le poste de travail en place, cuire à l'anglaise les lentilles et refroidir, stocker au frais
2. Détailler en petits cubes la feta et les tomates, puis ciseler la ciboulette
3. Torrifier légèrement les pignons de pin et refroidir
4. Confectionner la sauce moutarde (moutarde, vinaigre et huile puis assaisonnement)
5. Mélanger les lentilles, la garniture puis la sauce moutarde et rectifier l'assaisonnement
6. Conserver au frais puis déguster