



Pots de fleur de lentilles vertes du Puy à la « terre volcanique »

PAR **FRANÇOIS GAGNAIRE**

FRANÇOIS GAGNAIRE,
4, avenue Clément-Charbonnier,
Le Puy-en-Velay
(Haute-Loire),
04-71-02-75-55.

Dissoudre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. **Faire bouillir** le bouillon de poule, retirer du feu et incorporer les feuilles de gélatine égouttées et pressées.

Mélanger à la pulpe de lentilles, ajouter la crème fouettée, rectifier l'assaisonnement et verser dans les pots.

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre. Dans un autre récipient, **mélanger** les farines, le cacao et la poudre de champignons. **Mélanger** les deux appareils puis étaler sur une plaque allant au four.

POUR 8 POTS

- **Pour la bavaroise de lentilles** : 150 g de pulpe de lentilles (lentilles cuites et réduites en purée) - 15 cl de crème liquide - 15 cl de bouillon de poule - 2 feuilles de gélatine - sel fin, poivre du moulin - piment d'Espelette - huile de noisette - pousses de shizo ou de lentilles.
- **Pour la terre volcanique** : 50 g de beurre « pommade » - 10 g de sucre - 55 g de farine - 15 g de farine de lentilles - 20 g de cacao en poudre - 3 g de poudre de champignons.

Cuire à 180°C pendant 10 minutes.
Refroidir, émietter en morceau irrégulier.

Au moment de servir, **déposer** un peu de « terre » sur la bavaroise de façon à imiter un pot de fleur puis piquer au centre quelques pousses de shizo ou de lentilles.