



Entrées froides aux légumes

# Pain de lentilles et noix de cajou



**1h**   **10 min**   **50 min**   **0**   **284**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour le pain de lentilles et noix de cajou

300 g **Lentilles blondes**  
50 g **Noix de cajou**  
30 g **Farine**  
1 **Carotte(s)**  
0.5 **Oignon(s)**  
50 g **Gruyère râpé**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 cl **Bouillon de légumes**  
30 g **Chapelure**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Cuisson des lentilles

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Faire cuire les lentilles avec le bouillon de légumes et l'oignon émincé pendant 20 minutes.
- 3 Ajouter de l'eau si nécessaire.
- 4 Saler et poivrer les lentilles en fin de cuisson.

## Étape 2

### Préparation du pain aux lentilles et noix de cajou

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Eplucher et râper la carotte.
- 3 Battre les oeufs dans le saladier.
- 4 Mixer grossièrement les noix de cajou.
- 5 Ajouter le gruyère râpé, les carottes, la crème, les lentilles, la chapelure, la farine et les noix de cajou mixées.
- 6 Mélanger la préparation.
- 7 Verser la préparation dans un moule à cake et faire cuire au four pendant 30 min.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir le pain du four et laisser refroidir.
- 2 Trancher le pain et dresser les parts sur des assiettes.
- 3 Décorer avec des noix de cajou et servir.