Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ecume de pancetta sur salade de lentilles

Ingrédients

1 gousse d' ail, 150 g de pancetta, 2.6 g de lecithine, 500 g d' eau, 1 branche de céleri vert, 1 carotte, Poivre noir du moulin, Sel, 2 càs de vinaigre de vin rouge, 4 càs d' huile d'olive, 1 oignon, 250 g de lentilles vertes,

Préparation

Préparation des lentilles :
Hacher l'oignon et hacher l'ail après en avoir retiré le germe. Couper le céleri en tronçons et couper la carotte en brunoise.
Laver les lentilles les mettre dans un faitout avec 1 litre d'eau froide.
Amener à ébullition et faire bouillir 5 minutes. Egoutter.
Faire revenir l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri et remettre les lentilles dans le faitout. Couvrir d'eau bouillante et laisser cuire à feu doux 45 minutes en ne salant qu'à mi-cuisson.
Pendant que les lentilles cuisent, réaliser une vinaigrette à base de vinaigre de vin rouge et d'huile d'olive.
Egoutter les lentilles et les mélanger avec la vinaigrette. Servir tiède (c'est meilleur) ou froid.
Préparation pour l'écume de pancetta :
Couper la pancetta en morceaux et la mettre dans une casserole avec l'eau.
Faire infuser la pancetta une dizaine de minutes à feu moyen.
Filtrer le mélange et ajouter la lécithine, fouetter.
A l'aide d'un batteur de surface, créer de la mousse.
Attendre une minute pour que la stabilisation s'opère puis recueillir l'écume à l'aide d'une cuiller.
Dressage sur assiette :
Mettre un peu de salade de lentilles au milieu de chaque assiette et délicatement déposer une cuiller d'écumes de pancetta au-dessus.

Notes :