



TERRINE FAÇON CAMPAGNARDE

Une alternative au **pâté de campagne**, à emporter en pique-nique

Quantité pour un bocal

- 100g de lentilles cuites, égouttées (garder un peu d'eau de cuisson)
- 100g de noix décortiquées
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc d'ail en poudre
- 1 cc poivre noir
- 1/2 cc paprika (ou paprika fumé)
- 1/2 cc sel fin
- un peu de thym ou sauge

- 1** Mettre les noix dans un mixeur (lame en S) et les hacher grossièrement.
- 2** Rajouter les autres ingrédients et mixer par à-coups pour garder un peu de consistance.
- 3** Ajouter un peu d'eau de cuisson de lentilles si besoin.
- 4** Mettre dans un bocal et garder au réfrigérateur 2 heures.

À consommer bien frais, avec des cornichons ou petits oignons blancs au vinaigre. Peut se conserver jusqu'à 5 jours au frais.

*Recette veggy concoctée par
notre chef Valérie*



CITOYENS
POUR
LE **CL!MAT**