



Caviar de lentilles au gingembre (Éthiopie)



Recette extraite des *Cuistots migrants*, d'Étiennette Savart.
Photos : Guillaume Czerw. Éditions de La Martinière, 29 €

POUR 8 PERSONNES

- 150 g de lentilles blondes
- 40 g de gingembre
 - 1 petite tomate
- 5 g de piment vert
 - 1/2 gousse d'ail
- 1/2 oignon rouge
 - 7 cl d'huile de tournesol
- 7 cl d'huile d'olive extra-vierge + un peu pour le dressage
 - sel fin
- poivre du moulin

- 1 Rincez les lentilles et plongez-les dans une grande quantité d'eau froide avec 1 cuil. à s. de sel fin. Laissez cuire à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes. Égouttez-les et réservez-les jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.
- 2 Pelez l'ail et le gingembre. Détaillez le gingembre, la tomate et le piment en morceaux. Versez le tout dans le bol du mixeur.
- 3 Ajoutez les lentilles et commencez à mixer. Ajoutez les deux huiles et mixez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Si vous souhaitez une texture plus liquide, ajoutez davantage d'huile puis salez.
- 4 Au moment de servir, dressiez le caviar avec l'oignon émincé, du poivre et de l'huile d'olive extra-vierge.



ET ON BOIT QUOI ?

Le Crémant d'Alsace brut *Insouciance*, coopérative Wolfberger. Le nez dévoile des notes fruitées de pomme, poire, pêche ou abricot. La bouche est vive et fruitée. 8,95 €, wolfberger.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.