

# Rillettes champi/lentilles

## Pour 12-15 personnes

- 450g champignons
- 150g lentilles vertes crues (ou 375g cuites)
- 1 échalote
- 1 c à s moutarde
- 3 c à s huile d'olive
- 2 c à s persil haché
- sel/poivre



- > Si lentilles crues, prévoir un trempage de 12H . Puis rincer et faire cuire les lentilles, départ eau froide non-salée. Porter à ébullition, puis baisser et cuire à couvert 20 minutes.
- > Eplucher et couper les champignons et gros morceaux. Les faire revenir à la poêle avec huile d'olive environ 10 minutes.
- > Eplucher et émincer l'échalote
- > bien égoutter les lentilles et les champignons
- > Mixer ensemble et grossièrement tous les ingrédients.
- > Remplir des terrines ou bocaux et réserver au frais minimum 2H.

Bon appétit !