



VERRINES AUX LENTILLES DE CORAL ET CUBES NURISHH CLASSIQUES

Ingrédients pour 10 verrines :

- 60g de lentilles de corail
- 35cl de bouillon de légumes
- 25g de sauce tomate
- 45g de **Nurishh® Bloc Classique découpé en cubes**
- 10g de graines de tournesol grillées
- 10g de graines de potiron grillées
- Jeune oignon coupé en rondelles

Préparation de la recette :

1. Cuire les lentilles dans le bouillon. Egoutter, laisser refroidir et mélanger aux graines grillées l'huile d'olive, le poivre et le sel.
2. Remplir les verrines d'abord avec une couche de lentilles. Mettre une couche de sauce tomate puis une autre couche de lentilles.
3. Terminer avec les cubes de Nurishh® Bloc Classique et quelques rondelles d'oignon jeune. Bon appétit !