

TERRINE DE LENTILLES CORAIL AUX NOIX DE CAJOU ET ZA'ATAR



Pour 4 personnes

2 grands verres de lentilles corail (1 verre = 150 à 200 ml environ)

4 échalotes

50 grammes de cerneaux de noix

175 grammes de noix de cajou

1 c. à café 1/2 de za'atar*

1 œuf

2 grosses c. à soupe de farine

Cuire les lentilles corail dans une grande quantité d'eau, pendant 15 minutes. Egoutter.

Mixer les échalotes avec les noix et les noix de cajou. Incorporer aux lentilles en écrasant le tout à la fourchette. Ajouter le za'atar, saler. Ajouter l'œuf battu et la farine. Tasser dans un moule à cake.

Cuire pendant 45 minutes à 180 °C. Servir froid.

* Le za'atar est un mélange de graines de sésame, de sel, de thym et de cumin (et parfois d'autres épices), grossièrement moulus. Vous pouvez le remplacer par les épices de votre choix.