



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

**NOM DE LA RECETTE : Lentilles vertes au céleri façon pilaf**

NOMBRE DE COUVERTS :  CVTS

POIDS DE LA PORTION :  GRAMMES

PRIX PAR PORTION :  EUROS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Lentilles vertes	1,300	Kg	4,20	5,46	Les 4 Fermes
Céleri rave	1	Pce	1,20	1,2	LOGCAL
Oignons	0,165	Kg	1,35	0,22	Bel go Bio
Persil plat	1/2	Botte	1,32	0,66	LOGCAL
Beurre	0,050	Kg	16,24	0,81	Mabio
Eau	3,000	L		FF	
Sel, poivre				FF	
<b>TOTAL</b>				<b>8,35</b>	

**ALLERGÈNES :****MODE DE PRÉPARATION :**

- 1) Hacher l'oignon et tailler le céleri rave en brunoise
- 2) Rincer les lentilles vertes et les faire suer au beurre avec l'oignon et le céleri
- 3) Ajouter l'eau
- 4) Cuire jusqu'à l'absorption totale du liquide
- 5) Ajouter le sel après cuisson et rectifier l'assaisonnement
- 6) Ajouter le persil haché

