Pâté végétal lentilles et noix

Ingrédients

125 g de lentilles

85 g de cerneaux de noix

1 gros oignon

1/2 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de paprika en poudre

Le jus d'1/2 citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olivre

2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée

Persil

Réalisation

Faire cuire les lentilles, égoutter

Faire roussir l'oignon dans une poêle avec l'huile et le placer dans un saladier

Mixer les noix, les lentilles et le persil séparément, les ajouter à l'oignon

Ajouter le jus de citron, la sauce soja, le sel, le paprika, le persil

Mélanger le tout

Servir frais ou à température ambiante.