**Terrine aux lentilles**

 **Pour 8 Croquants-gourmands**

**- 250 g de lentilles vertes du Puy**
**- 200 g d'allumettes de lardons fumés**
**- 1 oignon** **- 1 carotte** **- 1 gousse d'ail**
**- 2 grosses càs de coulis de tomate épais** **- 150 g de crème fraîche épaisse** **- 3 œufs**
**- 1 càc de paprika** **- 1 càc de curcuma**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Mettre dans une casserole les lentilles couvertes d'une grande quantité d'eau froide.
Porter à ébullition, puis laisser cuire à frémissements pendant 25 minutes.
Saler et laisser encore cuire pendant 5 minutes. Égoutter les lentilles.
Éplucher oignon, ail et carottes. Émincer séparément chacun d'entre eux.
Faire revenir les lardons à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils rendent le gras. Les égoutter.
Jeter le gras et le remplacer par une cuillerée d'huile. Y faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d’oignons pendant quelques minutes, puis ajouter les carottes et l'ail.
Saler légèrement et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres.
Ajouter les lardons et laisser dorer légèrement. Réserver.
Mixer les lentilles avec le coulis de tomate, les œufs, la crème et les épices.
Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.Incorporez la préparation aux oignons.
Verser la purée dans le moule et enfourner pendant 20 minutes.
Sortir la terrine et laisser refroidir avant de démouler.
Couper délicatement en tranches.
Servir la terrine froide.
Je l'ai accompagnée de quelques feuilles de mâche et de lanières de betteraves et arrosée de quelques gouttes de vinaigrette épaisse.