

## FICHE PRODUIT

### LENTILLE BLONDE DE LA BEAUCE

Le seul producteur de Beauce cultive une variété française originaire de champagne (Dora) qu'il a acquise il y a 12 ans et dont il est aujourd'hui apparemment le seul à détenir. Il exploite 3 à 4 ha de lentilles blondes pour une récolte de 7 à 8 tonnes en moyenne soit 14 000 sachets par an.

Le rendement est le même que pour les variétés vertes et dépend de la pluviométrie. La production est vendue par le producteur lui-même dans les grandes surfaces et chez les détaillants de fruits et légumes, dans un rayon de 180 km autour de chez lui.

La lentille (*Lens culinaris*) est une plante annuelle de la famille des Fabacées, haute de 25 à 35 cm, avec des tiges droites et ramifiées, des feuilles alternes et pennées de forme oblongues, qui se terminent par une vrille. Le pied porte de nombreuses gousses (environ 30), aplaties et courtes qui contiennent chacune 1 à 2 grains de couleur vert-jaune.

La lentille blonde est plus grosse que la verte (3,5 mm de diamètre contre 2 mm) et son goût est sensiblement différent, considéré comme plus subtil. Sa taille est inférieure à celle de la grosse lentille blonde d'importation.

Les lentilles blondes sont consommées cuites, généralement en accompagnement avec des saucisses, en salade, en soupe ou éventuellement germées (dans des salades ou les potages).

Depuis quelques années, la lentille blonde revient à la mode dans la cuisine française, grâce à ses propriétés nutritionnelles. Des chefs de restaurants gastronomiques contribuent à la remettre à l'honneur.

