

# Lentille rose 'Rosana'

Syn. : Lentillon de Champagne  
*Lens culinaris*

## :: Origine

Grèce, Turquie

## :: Partie comestible

Graines



## :: Utilisation

L'amande de cette lentille est rose très pâle, son goût est légèrement sucré. La peau est fine et fondante. Une fois cuit, le lentillon s'accommode de très nombreuses façons et peut se servir chaud, tiède ou froid. Des chefs réputés n'hésitent pas à l'associer à des produits nobles comme le foie gras de canard, du poisson fumé ou des langoustines rôties.

*Le musée du Louvre possède graines de lentilles, provenant de tombeaux égyptiens.*

**Plante annuelle**