

Salade de Lentilles Vertes du Puy aux lardons

Salade traditionnelle de Lentilles Vertes du Puy La Ponote aux lardons et jambon d'Auvergne, relevée d'une vinaigrette à l'huile de noix. Une recette gourmande et savoureuse.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 400g de Lentilles du Puy « La Ponote »
- [ ] 50g d'oignons
- [ ] 50g de jambon d'Auvergne
- [ ] 100g de poitrine fumée détaillée en lardons
- [ ] 0,5dl de graisse de canard
- [ ] 1 bouquet garni
- [ ] 1,5dl d'huile de noix
- [ ] 2,5cl de vinaigre de vin
- [ ] 1 cuillère de moutarde

Préparation

1. Recette de « l'Ambassade d'Auvergne » 22 rue du Grenier Saint-Lazare – 75003 PARIS
2. Dans une cocotte, faites suer doucement à la graisse de canard les gros oignons hachés et le jambon taillé en dés. Puis dans la même cocotte, rajoutez les lentilles et le bouquet garni.
3. Mouillez de trois fois leur volume en eau froide puis portez à ébullition.
4. Laissez cuire 25 minutes environ, puis égouttez et retirez le bouquet garni.

Préparer la vinaigrette :

5. Vinaigre, moutarde, sel et poivre, montez à l'huile de noix.

- [ ] Persil
- [ ] sel, poivre

6. Dans un saladier, mélangez les lentilles et la vinaigrette, parsemez de persil et d’un peu d’oignons hachés très finement.

7. Faites sauter dans une poêle les lardons et déposez-les croustillants et chauds sur la salade.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr