



Salade de lentilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 400 g de lentilles cuites

- 1 gros oignon
- 250 g de lardons fumés
- 3 œufs durs
- 1 botte de persil
- huile, moutarde, vinaigre
- poivre

Préparation de la recette :

Faire dorer les lardons dans une poêle avec un peu de beurre, réserver.

Dans un grand saladier, faire une bonne sauce moutarde assez relevée (huile-moutarde-vinaigre-poivre), y ajouter l'oignon haché et le persil ciselé (en réserver 1 cuillère à soupe).

Ouvrir les boîtes de lentilles, les égoutter et les verser dans le saladier.

Mélanger. Ajouter les lardons. Mélanger à nouveau.

Ecaler les œufs durs et les couper en rondelles. Décorer le dessus des lentilles avec ces rondelles et le reste du persil ciselé.

Remarques :

Servir frais en plat principal ou en entrée. Idéal pour un buffet ou un pique nique! Avec des œufs mollets c'est encore meilleur! (écaler avec précaution les œufs sous l'eau froide, les mettre sur la salade entiers et là seulement les couper en 2).

Une bonne tranche de pain de campagne grillée...(dresser les assiettes de chaque convive avec de la salade de lentilles, un œuf ou un demi en déco, du persil et une grosse tranche de pain grillé encore chaude...)

Conseil vin :

Rosé de Provence

