

# Salade de lentilles aux lardons

CUISIMAGES

Réf :  
1410

Type :  
Salade

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de lentilles vertes
- 3 petits oignons frais
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (laurier/thym)
- 200 g de lardons

## Sauce vinaigrette :

- 2 échalotes / sel / poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 filet de vinaigre balsamique



Versez les lentilles dans un faitout et couvrez les d'eau.

Pelez les oignons frais.

Epluchez la carotte, lavez la et coupez la en fines rondelles.



Mettez les oignons et la carotte dans le faitout.

Ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez.

Mettez à cuire sur feu moyen pendant 30 min.



Pendant ce temps, pelez les échalotes et coupez les finement.

Préparez la sauce vinaigrette : 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 2 cuillères à soupe d'huile de noix + 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin + 1 filet de vinaigre balsamique + sel + poivre.

Dans une poêle, faites dorer les lardons.



Servez les lentilles chaudes parsemées de lardons et d'échalotes.

Arrosez de vinaigrette.



Conseils  
Variante  
Vins

Cahors