

recette

Salade de Frontilles

facile et gourmande



cuisson environ

30 min

à couvert

dans une poêle

Les ingrédients pour 6 pers.

- 350 g de Frontilles
- 125 g de lardons
- 15 cl de vin blanc
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes taillées en petits dés
- Thym & ciboulette
- 1 bocal de dés de fromages de brebis « Ensalada » de la ferme de Faral
- Vinaigrette au jus de citron

Petits plus pour épater les gourmands :

- 6 tranches fines de jambon de pays
- 6 œufs frais

Les étapes aux fourneaux

- Faire colorer les lardons dans une poêle.
- Ciseler l'oignon avant de l'ajouter avec les carottes coupées en petit dés et laisser suer avant de déglacer au vin blanc.
- Ajouter les lentilles, et les laisser suer 5 min en mélangeant de temps en temps à feu moyen
- Ajouter l'ail, le thym, et de l'eau à hauteur des lentilles.
- Porter à ébullition et couvrir (important pour une cuisson uniforme).
- Vérifier votre eau de temps en temps, si elle est réduite, goûter et rajouter de l'eau une seconde fois, puis si besoin jusqu'à ce que la cuisson convienne. (Conseil : ces lentilles blondes Flora préfèrent une cuisson plutôt ferme pour les salades).
- Les égoutter et les laisser refroidir, y ajouter les dés d'ensalada et assaisonner avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au jus de citron.

les petits plus

pour frontiller vos convives

Chips de jambon de pays

- Préchauffer votre four à 210 °C.
- Disposer les 6 tranches fines de jambon de pays sur un papier sulfurisé directement sur la grille du four
- Enfourner 8 min, puis les laisser refroidir sur un papier essuie-tout pour absorber le gras qui ressort à la cuisson. Quand elles ont refroidi, vous pouvez les casser en morceaux pour obtenir des chips de jambon et en disposer quelques-unes sur chaque assiette.

Œufs mollets

- Pour une salade complète, ajouter des œufs mollets (cuisson des œufs frais pendant 6 min dans l'eau bouillante, pour que le blanc soit dur et que le jaune soit coulant).