

recette **salade de lentilles**



de mamie françoise
aux oignons rouges



cuisson des
lentilles environ

17 min

dans une casserole



Les ingrédients pour 6/8 pers.

- 500 g de lentilles blanches du Lévezou
- 1 bouquet garni
- 200 g de lardon
- 2 oignons blancs
- 2 oignons rouges
- vinaigrette

Pour la sauce :

Poivre, huile d'olive et vinaigre.

Les étapes aux fourneaux

- Mettre les lentilles dans de l'eau froide avec un bouquet garni, faire bouillir, puis laisser cuire environ 17 min à feu doux.
- Pendant ce temps faire revenir les 2 oignons blancs (coupés en morceaux) et les 200 g de lardons.
- Bien égoutter les lentilles et bien mélanger le tout délicatement.
- Laisser au frigo 12h à 15h.
- Sortir du frigo 30 min avant de les manger.
- Ajouter 2 oignons rouges crus (coupés en morceaux).
- Bien mélanger de nouveau délicatement en incorporant la sauce vinaigrette.
- Dégustez !

pour la
vinaigrette

« Mamie Françoise » vous
conseille une sauce
à base d'huile d'olive,
assez chargée en vinaigre
et en moutarde, qu'elle
assaisonne uniquement
de poivre.