

LENTILLES VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES



- 300 g de lentilles vertes du Puy
- 1 oignon
- 2 tranches de lard fumé (environ 100 g)
- 2 carottes
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2/3 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier

Pour la vinaigrette aux herbes fraîches :

- 4 CS d'huile d'olive
- 2 CS de vinaigre de cidre
- 1 oignon nouveau
- 10/15 brins de ciboulette
- 10 tiges de cerfeuil ou de persil plat
- 1 cc de fleur de sel
- 1/2 cc de poivre moulu



Nettoyer les carottes et les couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Peler l'oignon.

Mettre dans la cocotte les lentilles vertes, les rondelles de carottes, l'oignon pelé entier, les branches de thym, la feuille de laurier, les tranches de lard coupées en 3 et le cube de bouillon écrasé. Surtout ne pas saler, cela durcirait les lentilles.

Couvrir largement d'eau (3 à 4 cm au dessus du niveau des ingrédients).

Cuire à couvert pendant 3 h en position «faible».

Egoutter, ôter les branches de thym, l'oignon entier, la feuille de laurier ainsi que les morceaux de lard puis laisser refroidir à température ambiante. Ces aromates sont présents juste pour parfumer les lentilles à la cuisson.

Pour la vinaigrette, couper la ciboulette en tronçons, émincer l'oignon nouveau et effeuiller le cerfeuil ou le persil plat. Mélanger le tout avec l'huile et le vinaigre de cidre. Saler et poivrer.

Assaisonner les lentilles de cette vinaigrette.

Seules en entrée ou accompagnées de saumon fumé pour un plat complet.

