

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **SALADE DE LENTILLES**

#### **Ingrédients :**

- 300 gr. de lentilles du Puy,
- 100 gr. de lardons,
- 40 gr. de beurre,
- 2 oignons,
- 1 gousse d'ail,
- 1 bouquet garni,
- 40 cl. de vin blanc sec,
- sel et poivre, cerfeuil.

#### **Recette:**

- Faites tremper les lentilles 1 h dans de l'eau tiède.
- Egouttez-les. Pelez et hachez les oignons.
- Dans une casserole, faites fondre à feu doux la moitié du beurre.
- Remuez-y les oignons et l'ail 2 ou 3 mn puis ajoutez les lentilles et mélangez.
- Posez le bouquet garni sur les lentilles, salez, poivrez et mouillez avec le vin blanc et 20 cl d'eau.
- Amenez à ébullition sur feu vif. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 40 mn.
- Préparez une vinaigrette.
- Dans une poêle faites chauffer à feu vif le reste du beurre et faites rissoler les lardons.
- Egouttez les lentilles encore chaudes et versez-les dans la vinaigrette après avoir retiré le bouquet garni.
- Mélangez. Recouvrez la salade avec les lardons et parsemez-la de cerfeuil finement ciselé.

**Bon Appétit**