

RECETTE DE CUISINE DES GONES
ASSORTIMENT DE SALADIERS LYONNAIS
DE D'OLIVIER CANAL



Ingédients pour 4 personnes

8 pommes de terre amandine
250 g de lentilles vertes du Puy
4 filets de hareng à l'huile
250 g de museau de bœuf au vinaigre en morceaux
1 pied de veau cuit
1 petit cervelas
2 oignons rouges
8 petits cornichons
1 botte de persil frisé
Bouillon de volaille

Vinaigrette

4 cuil. à soupe de moutarde fine
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
25 cl d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin, colza...)
1 gousse d'ail hachée
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

1. Rincez les lentilles 3 fois à l'eau claire.
Faites-les cuire, départ à froid, pendant 15 minutes.
Elles doivent être al dente. Refroidissez les lentilles à l'eau froide.

2. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une eau salée agrémentée d'un peu de bouillon de volaille.
Une fois cuites, faites-les refroidir.

Réalisez la vinaigrette.

Mélangez l'ail haché, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans un bol.
Montez progressivement avec l'huile pour faire prendre la vinaigrette.
Rectifiez l'assaisonnement et délayez avec un peu d'eau si nécessaire.

4. Émincez finement les oignons. Hachez finement le persil.
Taillez les cornichons en fines rondelles.
Réservez dans des bols séparés.

5. Dans un premier saladier, mélangez les lentilles, 1/3 des oignons émincés,
1/4 du persil haché et 4 cuillerées de vinaigrette.

6. Dans un second saladier, mélangez les pommes de terre taillées en gros morceaux,
les filets de hareng taillés en morceaux de 1 cm,
1/3 des oignons, 1/4 du persil et 2 cuillerées de vinaigrette.

7. Dans un troisième saladier, mélangez les morceaux de museau égouttés,
1/3 des oignons, 1/4 du persil, les cornichons et 2 cuillerées de vinaigrette.

8. Dans un quatrième saladier, mélangez le pied de veau dépiauté,
1/4 du persil et 2 cuillerées de vinaigrette.

9. Dans un cinquième saladier, mélangez le cervelas taillé en triangles
et 2 cuillerées de vinaigrette.

? "Mon p'tit bouchon" d'Olivier Canal (Ed de la Martinière)

Bon Appétit