

Salade de lentilles

Ingrédients/personne

60g lentilles vertes du GAEC de Goudou

20g de raisins secs

Vinaigrette:

2 oignons

2 échalotes

1 c à s de moutarde

4 c à s de vinaigre de pomme des Fruits de Miolles

10 c à s d'huile de colza du GAEC de Goudou

Sel poivre

Bouillon:

1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, sel, poivre



Préparation

Rincer les lentilles sous l'eau froide. Les mettre dans de l'eau froide jusqu'à ébullition. Égoutter dans une passoire et rincer à nouveau.

Faire un bouillon avec les légumes coupés, laisser cuire 20 min sans les lentilles, retirer les légumes. Faire cuire vos lentilles 10 à 15 minutes selon votre goût dans le bouillon à feu vif.

Égoutter et laisser refroidir vos lentilles.

Faites votre vinaigrette, les oignon et échalotes hachés, la moutarde, le vinaigre, l'huile de colza, sel et poivre. Assaisonner 2h avant de déguster.