

Salade aux 2 lentilles

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 3 petits verres de lentilles corail
- 2 petits verres de lentilles vertes
- 1 échalote
- 1 gros oignon
- 3 branches de thym
- 1cc de gros sel
- 200g de lardons fumés
- Sel, poivre



Ustensiles spécifiques : 2 casseroles et une poêle !

Réalisation :

- Dans chaque casserole, mettre les lentilles corail et vertes séparée et les couvrir largement d'eau (environ 2.5 fois leur volume en eau). Cuire avec 1 branche de thym pour parfumer + 1cc de gros sel.
- Porter à ébullition et poursuivre à couvert la cuisson selon les indications de chaque paquet (+/-15min pour les lentilles corail et +/- 30 pour les vertes).
- Egoutter et laisser refroidir.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons avec l'oignon.
- Dans un saladier, verser les lentilles refroidies avec les lardons à l'oignon. Si vous le souhaitez ajouter une échalote émincée.
- Vous pouvez parsemer de thym.
- Faire une vinaigrette et arroser la salade de quelques cuillères.

Bon appétit !!!!