

SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Existe aussi
en import BIO



Lentilles vertes
5 kg



Existe aussi
en BIO



Lentilles vertes de France
5 kg



4
PERS.



20
MIN.



30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 150 g de lentilles vertes Vivien Paille
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 c.s d'huile d'olive
- 200 g de dés de saumon fumés
- Sel, poivre

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Grattez la carotte et coupez-la en gros sifflets. Pelez l'oignon et taillez-le en quartiers.
2. Mettez-les dans une casserole, ajoutez les lentilles et couvrez très largement d'eau. Cuisez pendant 30 min environ. Salez aux trois-quarts de la cuisson.
3. Pendant ce temps, rincez, séchez et ciselez la ciboulette. Pelez le citron vert à vif et réservez sa pulpe.
4. Égouttez les lentilles, réservez leur jus de cuisson. Retirez les sifflets de carotte et les quartiers d'oignon. Gardez les lentilles au tiède dans un saladier.
5. Mixez ensemble les sifflets de carotte, les quartiers d'oignon, la pulpe du citron vert, le jus du citron jaune et la cuillerée d'huile d'olive. Ajoutez un peu de jus de cuisson des lentilles afin que la sauce soit bien onctueuse. Rectifiez son assaisonnement.
6. Dans le saladier des lentilles, ajoutez la ciboulette ciselée et les dés de saumon fumé. Remuez.
7. Versez la sauce, remuez encore et servez.