

Salade repas de lentilles vertes du Puy Aux saucisses fumées William et Walter

Ingrédients

<i>500 g</i>	<i>Lentilles vertes du Puy biologiques</i>
<i>1</i>	<i>Bouquet garni (thym, laurier et queues de persil)</i>
<i>1 petit</i>	<i>Oignon jaune piqué de trois clous de girofle</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Poivre vert en saumure</i>
<i>1 litre</i>	<i>Bouillon de légumes ou plus</i>
<i>60 ml</i>	<i>Huile d'olive première pression</i>
<i>20 ml</i>	<i>Vinaigre de cidre</i>
<i>3</i>	<i>Ciboules finement hachées</i>
<i>2</i>	<i>Tomates pelées, épépinées et concassées</i>
<i>2 branches</i>	<i>Persil frais haché</i>
	<i>Sel avec modération</i>
<i>4</i>	<i>Saucisses fumées William et Walter tranchées en fines rondelles</i>

Méthode

- 1. Bien laver les lentilles et les ébouillanter trois minutes. Égoutter les lentilles et les déposer dans une casserole avec le bouquet, l'oignon le poivre vert et le bouillon. Cuire environ 30 minutes. Les lentilles doivent être cuites, mais fermes. Égoutter et laisser tiédir.*
- 2. Mélanger l'huile, le vinaigre, la ciboule, les tomates et le persil. Saler et bien mélanger*
- 3. Mélanger les préparations obtenues au point 1 et 2 avec les saucisses couvrir avec un papier film et laisser reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur.*
- 4. Servir sur feuilles d'endives ou de laitue Boston avec un bon pain au levain.*

Note Garder le bouillon de cuisson pour l'ajouter dans une soupe