



SALADE DE LENTILLONS

(PRÉPARATION 10 MM - CUISSON 35 MINUTES – RECETTE POUR 6 PERSONNES)

400 G DE LENTILLONS, 1 BONNE POIGNÉE DE HARICOTS VERTS, 60 G DE LARDONS FUMÉS, 2 ŒUFS DURS, 2 CUILLÈRES A SOUPE D'HUILE D'OLIVE, 1/2 CUILLÈRE À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE, 2 CUILLÈRES À SOUPE DE JUS DE CITRON, 1/3 DE BOULE DE MOZZARELLA EN PETITS MORCEAUX SEL ET POIVRE.

FAITES CUIRE LES ŒUFS DANS UNE CASSEROLE D'EAU (5 À 10 MINUTES). PENDANT CE TEMPS, COMMENCEZ L'ASSAISONNEMENT AVEC DE L'HUILE D'OLIVE, DU JUS DE CITRON ET VINAIGRE BALSAMIQUE. SALEZ, POIVREZ. MÉLANGER BIEN. FAITES CUIRE LES LENTILLONS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN TENDRES (15 À 20 MINUTES), PUIS VERSEZ LES ENCORE CHAUDS DANS L'ASSAISONNEMENT, AJOUTEZ LES LARDONS.

LAISSÉZ LES REFROIDIR APRÈS LES AVOIR REMUÉS POUR QU'ILS ABSORBENT TOUTES LES SAVEURS.

AJOUTEZ LES HARICOTS VERTS ET LES MORCEAUX DE MOZZARELLA. MÉLANGEZ. COUPEZ LES ŒUFS EN QUARTIERS PUIS INCORPOREZ LES DANS LE PLAT. MÉLANGEZ AVANT DE SERVIR.