

## Salade de lentilles au cervelas

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn

*Le cervelas est une saucisse surtout consommée dans le Nord-est de la France et ses pays frontaliers.*

### Ingrédients

- 1 cervelas
- 300 g de lentilles
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- cornichons
- sel
- poivre
- clous de girofle
- vinaigrette

### Préparation

- 1 Pelez et lavez les carottes, l'oignon, les gousses d'ail. Versez les lentilles dans une casserole d'eau froide. Ajoutez-y les carottes entières, les gousses d'ail, le bouquet garni et un quart d'oignon piqué de clous de girofle. Faites cuire les lentilles 25 à 30 minutes à petits frémissements.
- 2 Au bout de ce temps, retirez le bouquet garni, l'oignon et l'ail et égouttez les lentilles et les carottes.
- 3 Dans un saladier, préparez une vinaigrette bien relevée. Ôtez la peau du cervelas et coupez-le en rondelles puis en quartiers. Coupez le reste de l'oignon en fines lamelles. Coupez les cornichons en rondelles.
- 4 Mettez le tout dans le saladier avec les lentilles et les carottes. Remuez et gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

