

Salade de lentilles aux champignons et aux lardons

Entrée **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn*La lentille... un légume peu calorique et qui vous redonne du tonus !*

Ingrédients

- 300 g de lentilles
- 200 g de champignons de paris
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 2 échalotes
- thym
- laurier
- sauge
- ciboulette
- clous de girofle
- 2 cc de moutarde forte
- 4 cs de vinaigre de miel
- 4 cs d'huile d'olive

Préparation

- 1 Mettez les lentilles dans une grande casserole et recouvrez-les d'eau froide. Ajoutez 1 oignon piqué de clous de girofle, du thym, du laurier, de la sauge.
- 2 Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux 30 minutes. Au bout de ce temps, égouttez les lentilles et ôtez l'oignon ainsi que le bouquet garni. Laissez-les refroidir.
- 3 Pendant ce temps préparez une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre, l'huile et les échalotes.
- 4 Puis, faites revenir les lardons, à sec, dans une poêle. Réservez-les. Enfin, égouttez les champignons.
- 5 Une fois les lentilles refroidis, versez-les dans le saladier, ainsi que les lardons et les champignons. Mélangez soigneusement et parsemez de ciboulette juste avant 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

