

29 avril 2011

# Salade de lentilles au chorizo

Ingrédients pour 6 personnes

300 g de lentilles (de préférence blondes)

quelques tranches de chorizo doux

Vinaigrette :

9 cuillérées à soupe d'huile

3 cuillérées à soupe de vinaigre balsamique blanc

2 cuillérées à soupe d'échalotes finement émincées

Sel et poivre du moulin

Rincer les lentilles, les mettre dans une casserole, puis recouvrir d'un litre et demi d'eau froide.

Ne surtout pas saler l'eau.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 minutes environ.

Pendant ce temps :

Mélanger l'huile, le vinaigre et les échalotes.

Tester la cuisson des lentilles, elles doivent être tendres.

Egoutter ajouter le sel, le poivre du moulin et la vinaigrette puis mélanger

vérifier l'assaisonnement en sel et poivre du moulin.

Répartir les lentilles dans un plat

Chauffer une poêle sans matière grasse, ajouter le chorizo et faire sauter quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Le poser sur du papier absorbant puis disposer les morceaux de chorizo sur les lentilles.

## Participants:

Philippe

Corinne

Jean-Philippe

Julie

Nicole

Karima

Suzanne

Catherine

Françoise

