

5 septembre 2008

# Salade de lentilles

- ◇ 1 kg de lentilles
- ◇ 500g de carottes
- ◇ 1 oignon
- ◇ 1 œuf par personne

Laver des lentilles.

Les mettre dans de l'eau légèrement salée, avec quelques carottes coupées en morceaux.

Ajouter 1 oignon.

Éventuellement rajouter quelques morceaux de porc pour parfumer.

Faire cuire en cocotte, 15 minutes.

Egoutter et faire tiédir.

Faire cuire des œufs pochés dans de l'eau vinaigrée.

Assaisonner la salade de lentilles avec une vinaigrette.

Disposer les œufs pochés par-dessus

Saupoudrer de persil haché.



Participants:

Régine

Annie

Françoise