

# SALADE DE LENTILLES DU BERRY AU CHÈVRE CHAUD

## RECETTE

- **PRÉPARATION** : 20 MINUTES
- **CUISSON** : 50 MINUTES

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 400 g de lentilles vertes
  - 100 g de poitrine fumée
  - 2 carottes
  - 2 oignons
  - Clous de girofle
  - Fines herbes
  - 6 belles tranches de pain de campagne
  - 6 chèvres frais hauts
  - 3 échalotes
  - Huile de tournesol
  - Huile de noix
  - Sel & poivre
- 
- Piquer chaque oignon d'un clou de girofle.
  - Couper les carottes en rondelles et la poitrine fumée en fins lardons.
  - Faire cuire les lentilles à l'eau avec les oignons, les carottes et les lardons, un peu de poivre et un filet d'huile de tournesol.
  - Une fois les lentilles bien fondantes, retirer les légumes et essorer lentilles et lardons ensemble.
  - Les mettre de côté pour les laisser refroidir.
  - Pendant ce temps, émincer très finement les échalotes.
  - Préparer les croûtons de chèvre : couper en deux ou trois selon leur grosseur les tranches de pain de campagne.
  - Poser dessus 1/2 ou 1/3 de chèvre frais.
  - Saler, poivrer et passer 8 minutes au four très chaud.
  - Une fois les lentilles froides, les répartir dans chaque assiette.
  - Saupoudrer d'échalotes émincées et verser un filet d'huile de noix.
  - Poser les croûtons de chèvre chauds sur le dessus et les parsemer en dernier lieu de fines herbes.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre office de tourisme vous propose à l'achat une sélection de lentilles du Berry.