



Association des Villes Sanctuaires en France
« Saveurs et Terroirs »
Le Puy en Velay (Auvergne)

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons et jambon d'Auvergne

Ingrédients pour 4 personnes

500g de lentilles
100 g de lardons fumés
100g de jambon cru coupé en dés
50g d'oignons hachés
0,5 dl d'huile de noisette
2 dl d'huile de pépin de raisin
0,5 dl de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

- Faire cuire (départ eau froide) des lentilles vertes du Puy pendant 20 min avec sel, thym, laurier.
- Hacher les oignons finement, confectionner la vinaigrette avec vinaigre, sel et poivre.
- Mélanger les lentilles vertes du Puy bien refroidies avec la vinaigrette, incorporer le jambon cru coupé en dés ainsi que les lardons fumés saisis à la poêle à feu vif.
- Dresser dans un saladier avec cerfeuil en décoration.

Bon appétit !