**Salade de lentilles corail au foie gras**

**Préparation : 20 min**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

250 g de lentilles corail

150 g de foie gras mi-cuit

3 tranches fines de jambon Serrano (ou autre)

1 oignon

1 cube de bouillon de volaille

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

2 c à soupe de vinaigre balsamique

4 c à soupe d’huile d’olive

Tranches de pains grillés

Oignon confit

**Préparation**

Faire blondir l’oignon épluché et émincé, dans une marmite avec un peu d’huile d’olive. Verser les lentilles corail dans la marmite, mélanger et ajouter le vin blanc.

Une fois le vin blanc absorbé, verser une louche d’eau chaude avec le cube de bouillon de volaille, et la laisser s’évaporer.

Recommencer l’opération (eau sans cube de bouillon) tout en remuant délicatement, jusqu’à ce que les lentilles soient cuites, très légèrement croquantes (15 à 20 min de cuisson environ).

Retirer du feu et laisser refroidir. Griller quelques tranches de pains rassis. Tailler en dés le foie gras et couper en lamelles le jambon.

Préparer la vinaigrette. Disposer les lentilles, le foie gras et le jambon dans des verrines ou coupelles, puis arroser de vinaigrette.

Accompagner de tranches de pains grillées, tartinées de confit d’oignons.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**