

## Salade de Lentilles du PUY

*Pour 4 personnes:*

200g de lentilles vertes, 200g d'allumettes de lardons fumés, 4 tranches de jambon cru d'auvergne, 4 branches de céleri, 2 poignets de pousses d'épinards, 1/2 oignon rouge, 1 càc de thym, 1 feuille de laurier, 1 càc de jus de citron, 1 cube de bouillon de légumes, 1 càc de moutarde forte, huile d'olive sel et poivre.

Plongez les lentilles ds une grande casserole d'eau froide, amenez à l'ébullition puis laissez bouillir 1mn, égouttez aussitôt et réservez, épluchez et hachez l'oignon, nettoyez et émincez finement les branches de céleri, Dans une cocotte, faites revenir les lardons sans ajouter de matières grasses, quand ils sont bien dorés, laissez-en la moitié ds la cocotte et réservez le reste, baissez le feu ,ajoutez un filet d'huile d'olive puis la moitié de l'oignon haché, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, puis ajoutez le céleri émincé et les lentilles égouttées, laissez colorer quelques minutes, ajoutez le cube+thym+laurier puis couvrez d'eau bouillante, réduisez à feu doux, couvrez et laissez cuire environ 30mn en remuant de temps en temps, assaisonnez à peu près 10mn avant la fin de la cuisson, quand les lentilles sont cuites, réservez-les dans une passoire pour qu'elles s'égouttent bien, plongez les pousses d'épinards 1 mn dans une casserole d'eau bouillante salée pour les attendrir, égouttez-les puis versez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour fixer la couleur. Dans un bol préparez la vinaigrette avec la moutarde+jus de citron+huile d'olive+sel+poivre puis incorporez le reste d'oignon rouge haché cru, dans un saladier versez la préparation de lentilles tiédies et les pousses d'épinards, ajoutez la vinaigrette à votre convenance et mélangez délicatement, répartissez ds les assiettes+les lardons grillés ainsi que le jambon cru grossièrement détaillé, servez aussitôt.

