



SALADE TIÈDE DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE ET NOIX DE SAINT-JACQUES
(PRÉPARATION 10 MM - CUISSON 25 MINUTES – RECETTE POUR 6 PERSONNES)

150 G DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE, 1 CUBE DE BOUILLON "BOUQUET GARNI", 1 PETIT OIGNON ROUGE, QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE, 2 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE, 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE DE NOIX, 3 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE, 18 À 24 NOIX DE SAINT-JACQUES (3 À 4 PAR PERSONNE),

PLONGEZ LES LENTILLONS DANS UN GRAND VOLUME D'EAU FROIDE AVEC LE CUBE DE BOUILLON, PORTEZ À ÉBULLITION, PUIS LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX 15 À 25 MN.

PRÉPAREZ VOTRE VINAIGRETTE DANS UN SALADIER, AVEC SEL, POIVRE L'OIGNON ROUGE TRÈS FINEMENT ÉMINCÉ, 1 CUILLÈRE DE VINAIGRE BALSAMIQUE, 1 CUILLÈRE D'HUILE DE NOIX ET 2 CUILLÈRES D'HUILE D'OLIVE.

DANS UN BOL, MÉLANGEZ 1 PINCÉE DE SEL, POIVRE, 1 CUILLÈRE DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET 1 BONNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE.

5 MINUTES AVANT DE SERVIR, POÊLEZ LES NOIX DE SAINT-JACQUES DANS LE BEURRE, 1 À 1.5 MINUTES PAR COTÉ. SALEZ ET POIVREZ.

SI BESOIN, RÉCHAUFFEZ 2 MINUTES LES LENTILLONS DANS LEUR JUS DE CUISSON, ÉGOUTTEZ-LES ET VERSEZ-LES IMMÉDIATEMENT DANS LA VINAIGRETTE. MÉLANGEZ LA SALADE.

DRESSEZ DANS DES ASSIETTES AVEC LES NOIX DE SAINT-JACQUES AUTOUR DE LA SALADE DE LENTILLONS. ARROSEZ LES NOIX DE SAINT-JACQUES D'UN FILET DE LA VINAIGRETTE PRÉPARÉE ET DÉCOREZ-LES DE QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE. SERVEZ ET DÉGUSTEZ IMMÉDIATEMENT.

