

Salade de Lentilles Gribiche

Ingrédients pour : 4 personnes

- 250 grammes de lentilles vertes du Puy
- 2 œufs durs
- 2 cuillères à café de moutarde fine
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de cornichons
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de persil, cerfeuil hachés
- sel et poivre

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 0.80 €uros
par personne**

Préparation

Dans une casserole couvrez les lentilles de 2 cm d'eau

Faites-les cuire 25 minutes à partir de l'ébullition

Salez-les et égouttez-les

Ecrasez finement les jaunes des œufs durs dans un bol

Assaisonnez et ajoutez le vinaigre puis les câpres et les cornichons hachés

Dégustez les lentilles nappées de sauce Gribiche, tièdes ou froides

