

Salade de lentilles vertes, mesclun, tagliatelles de carotte et de radis noir, noisette et Tomme de brebis

par Création et Stylisme
Culinaire



V. Cheneau, www.creation-stylisme-culinaire.com

Ingrédients (pour 6) :

- 100 g de lentilles vertes sèches
- 3 carottes
- 1 radis noir
- 2 grosses poignées de mesclun
- 1 dizaine de noisettes
- 120 g de Tomme de brebis

Assaisonnement :

- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 1 échalote

Préparation :

Cuire les lentilles dans l'eau froide non salée, 30 minutes à feu moyen ou 10 minutes en autocuiseur.

Peler les carottes et le radis noir. Les laver et en prélever de fines tagliatelles à l'aide de l'économe jusqu'à arriver au « bois » du légume.

Laver le mesclun et l'essorer.

Concasser grossièrement les noisettes au mortier ou au robot. Découper la Tomme de brebis en petits cubes.

Confectionner une vinaigrette relevée en mélangeant la moutarde à l'ancienne, le vinaigre balsamique et l'huile de noisette. Peler et émincer l'échalote. L'adjoindre à la vinaigrette.

Lorsque les lentilles sont cuites, les refroidir sous l'eau et les égoutter. Les mélanger délicatement aux autres ingrédients. Servir cette salade bien fraîche, accompagnée de pain aux céréales.

