

## Salade de lentilles

*Façon Domaine de Surgié*

Le Chef du Domaine de Surgié a bien voulu partager avec moi le secret de sa salade de lentilles

- ↳ Pour 10 verrines ou une entrée pour 4 personnes
- ↳ Préparation 15 mn.
- ↳ Cuisson 30 minutes
- Facile et bon marché

### Ingrédients : pour 20 Verrines

- 200 g de Lentilles vertes du Puy sèches
- 1 échalote
- Ail fumé
- Beurre
- 1 carotte
- Herbes fraîches (persil, ciboulette ...)
- Yaourt
- Mayonnaise
- Sel et poivre

### Réalisation :

Cuire les lentilles à l'avance. Les égoutter et les laisser refroidir.  
Faire fondre une échalote dans le beurre sans qu'elle brunisse.  
Râper finement une petite carotte.  
Ciseler des herbes fraîche (ciboulette persil ...)

Mélanger les ingrédients et les lier avec un mélange très court de yaourt pour sa légèreté et de mayonnaise pour le côté relevé.

Présenter en verrine ou en assiette montée à l'emporte-pièce.

Bon appétit !