

SALADE DE LENTILLES ET POIREAUX, HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE

Pour 4 personnes

Pour les lentilles

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon émincé
2 branches de céleri, coupées en petits dés
1 gousse d'ail hachée
1 carotte, coupée en petits dés
300g de lentille du Puy, rincée
3 branches de thym frais
750ml de fond de légumes chaud
50g beurre

Vinaigrette à l'huile de Truffe

130ml huile d'olive
20ml huile de truffe
50ml de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 pincée de sel et de poivre
1 pincée de sucre

Poireaux grillés

1 poireau
Sel et poivre
20g de beurre mou

Œufs

20 œufs de caille

La petite astuce : Si vous voulez impressionner vos invités, ajoutez quelques copeaux de truffe.

1. Mettre l'huile d'olive et le beurre dans une casserole et chauffer à feu doux. Ajouter l'oignon émincé, le céleri, l'ail et les carottes et laisser cuire tout en remuant jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir.

2. Ajouter les lentilles, le thym et le fond de légumes chaud. Assaisonner avec du poivre du moulin.

Faire bouillir puis réduire et continuer à cuire à feu doux pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Le fond de légumes doit être absorbé. Ajouter un peu d'eau si les lentilles paraissent un peu sèches lors de la cuisson. Retirer les branches de thym et laisser refroidir le tout.

3. Mélanger moutarde et vinaigre, incorporer les deux huiles d'olive puis assaisonner. Quand les lentilles ont refroidi, ajouter la vinaigrette petit à petit et goûter au fur et à mesure, assaisonner si nécessaire.

4 Couper les poireaux dans le sens de la longueur, bien rincer et retirer la terre et le sable. Avec un pinceau beurré recouvrir les poireaux et assaisonner puis les griller sur le BBQ pendant 10mn. Retirer les poireaux et les envelopper dans une feuille d'aluminium et continuer de cuire au four à 180° pendant 12 mn. Laisser refroidir et couper dans le sens de la longueur.

5. Faire bouillir 2L d'eau, avec sel, poivre et 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc, y plonger les œufs de caille et cuire pendant 2mn 15 seconds, puis les plonger aussitôt dans de l'eau glacée pendant 10mn puis enlever la coquille délicatement.

6. Remplir votre bocal de 2/3 de lentilles et faire un petit nid avec les poireaux grillés sur le dessus, ajouter 5 œufs de caille entiers et assaisonner avec un peu de poivre du moulin.