

# Petites salades de lentilles au saumon fumé



## Ingrédients pour 4 personnes:

250g de lentilles vertes

1 carotte

1 petit bouquet garni ( laurier, persil, thym)

2 clou de girofle

1/2 oignon

150g de saumon fumé

1 petite échalote

1 cuillère à soupe de persil haché

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc

sel, poivre du moulin

8 oeufs de caille

8 queues de scampi ou grosses crevettes cuites

## Préparation:

- *Cuisson des lentilles*: mettre les lentilles dans une casserole avec l'oignon piqué des clous de girofle, la carotte en rondelles et le bouquet garni. Couvrir d'eau froide à hauteur, porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes à couvert sur feu doux. Saler en fin de cuisson (afin de ne pas durcir les lentilles). Égoutter, retirer l'oignon et le bouquet garni et réserver.

- Couper le saumon en fines lanières. Peler et hacher finement l'échalote. Dans un saladier, mélanger le vinaigre et l'huile d'olive. Ajouter les lentilles, l'échalote, le persil haché et les lanières de saumon. Saler et poivrer.

- *Présentation*: répartir la salade dans des coupelles puis décorer d'oeufs de cailles écalés, de scampi et d'un brun de persil.