



"Ma p'tite cuisine"

b
y
A
u
d
r
e
y



Salade de lentilles au foie gras

1. Peler et hacher l'échalote. Dans un saladier, mélanger les lentilles, l'échalote, les huiles, le vinaigre balsamique et la ciboulette ciselée. Saler, poivrer. Réserver à température ambiante.
2. Enlever le gras du foie gras, puis le couper en gros copeaux.
3. Servir les lentilles en salade avec les copeaux de foie gras, et cercler le tout d'un peu de crème de balsamique.



Ingrédients (4 à 6 personnes) :

1 petit bocal de foie gras - 1 boîte de lentilles sous-vides au naturel (Lunor) - 1 échalote - 2 cuillères à soupe d'huile de Truffe blanche - 1 cuillère à soupe d'huile de noisettes - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique - 5 tiges de ciboulette - Sel - Poivre - Crème de balsamique.

Audrey Bourdin

Mail : piaugeard.audrey@wanadoo.fr - Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>