

Salade de lentilles, chou rouge & fourme d'Ambert.



6 pers.



10 min



30 min



Vin rouge d'Alsace, cépage pinot noir.

Tanins fondus et notes de fruits rouges.



INGRÉDIENTS.

300 g lentilles vertes du Puy
1 chou rouge
100 g de cerneaux de noix
2 oignons rouges
1 bouquet d'estragon
200 g de fourme d'Ambert
1 petit bouquet garni
6 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de miel liquide
Sel & poivre du moulin

PRÉPARATION.

1. Faites cuire les lentilles avec le bouquet garni dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 30min à couvert.
2. Émincez le chou rouge finement ainsi que les oignons rouges.
3. Coupez la fourme d'Ambert en petits morceaux.
4. Préparez la vinaigrette : mélangez l'huile, le vinaigre, le miel, 1 pincée de sel et du poivre.
5. Mélangez les lentilles, le chou rouge et les oignons. Ajoutez ensuite l'estragon, les noix et les morceaux de fourme.
6. Servez froid ou tiède.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS