



Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



# SALADE DE LENTILLES GOURMANDE

ACCOMPAGNÉE DE SON BEAUMES DE VENISE

*Une recette de M. Valéry Drouet  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**

## LA RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

**Préparation : 30 min**  
**+ 2 h au réfrigérateur**  
**Cuisson : 45 min**

**Niveau : Facile**  
**Budget : Pas cher**

## POUR 6 PERSONNES

- 350 g de lentilles vertes
  - 2 petites saucisses de Morteau
  - 200 g de fromage de brebis type ossau-iraty
  - 4 tranches de pain de mie sans la croûte
  - 12 œufs de caille
  - 4 échalotes
  - 1 bouquet garni
  - 1 petit bouquet de cerfeuil
  - 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde
  - 10 cl d'huile végétale
  - 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
  - Sel, poivre du moulin
- Dans une passoire, rincez les lentilles sous l'eau froide. Mettez-les dans une casserole avec un grand volume d'eau froide et le bouquet garni. Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 minutes à feu moyen. Salez-les en fin de cuisson, elles doivent rester légèrement croquantes. Égouttez-les et rincez-les rapidement sous l'eau froide dans une passoire.
- Faites pocher les saucisses 20 minutes dans l'eau frémissante, égouttez-les et laissez-les refroidir.
- Faites cuire les œufs de caille 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide, puis égalez-les délicatement.
- Coupez le pain de mie en petits cubes. Dans une poêle, faites-les frire avec 2 cuillerées à soupe d'huile 3 minutes à feu vif. Retirez la croûte du fromage puis coupez-le en cubes.
- Hachez les échalotes et le cerfeuil.
- Retirez la peau des saucisses et coupez-les en morceaux. Coupez les œufs en deux.
- Dans un saladier, mélangez la moutarde et le vinaigre. Ajoutez le reste d'huile, du sel et du poivre puis, tous les ingrédients, sauf les croûtons. Mélangez délicatement et réservez la salade au moins 2 heures au réfrigérateur.
- Au moment de servir, ajoutez les croûtons sur la salade et dégustez.

## LA SUGGESTION DU CAVISTE

## BEAUMES DE VENISE

*La Chapelle Notre Dame d'Aubune, 2013*

Nez de fruits rouges, d'épices.

Bouche : Plein, rond, typé épices, nerveux avec des tannins mûrs qui se veloutent.

Et aussi :

**Château Haut-Rian, 2014, Bordeaux rosé**



## Pourquoi cette alliance ?

Ce rouge fruité, nerveux mais à la fois rond en bouche sera le compagnon idéal pour cette entrée riche en arômes et en caractère.

Recette du livre : « **Je sers quoi avec ce plat ?** »  
 Gueuletons Mango, Fleurus Editions

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)