



  
**Bonneterre**  
le meilleur de la Terre



# Salade de lentilles au saumon fumé



**Ingrédients** pour 4 personnes.

- 400 g de Lentilles Vertes du Puy BONNETERRE
- 4 tranches de saumon fumé sauvage
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Artisanale BONNETERRE
- 1 cuillère à soupe de Vinaigre de Cidre BONNETERRE
- 20g de Beurre Doux de Baratte BONNETERRE
- 1 cube de Bouillon de légumes BONNETERRE
- 2 échalotes bio
- 2 carottes bio
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet de persil
- sel, poivre



**Préparation**

1. Dans une cocotte, faites suer les échalotes émincées avec le beurre. Ajoutez les carottes coupées en petits dés, 1 litre d'eau, le bouillon cube, le bouquet garni, les lentilles et un peu de sel.
2. Faites cuire 30 minutes à feu moyen. Egouttez et laissez refroidir.
3. Dans un saladier, mélangez l'huile, le vinaigre, le persil finement haché, un peu de sel et de poivre. Incorporez délicatement les lentilles et le saumon découpé en fines lanières. Dégustez sans plus attendre.



**Astuces BONNETERRE** : Réalisez aussi cette recette avec vos restes de lentilles cuites de la veille.

