

SALADE DE LENTILLES ALSACIENNE



Pour 6 personnes

400 g de lentilles brunes,
2 jambonneaux salés,
1/2 l de vin blanc d'Alsace,
1 oignon piqué de clous de girofle,
2 carottes,
Thym, laurier,
1 cuillère à soupe de raifort,
1,5 verre de crème fraîche liquide très froide
Huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre pour la vinaigrette

Faire cuire les jambonneaux dans une grande quantité d'eau avec le vin blanc et la garniture aromatique environ 1 h à la cocotte minute. Egoutter et réserver, garder une partie de l'eau de cuisson pour faire cuire les lentilles.

Faire cuire les lentilles dans moitié d'eau, moitié fond de cuisson des jambonneaux 20/25 mn à la cocotte minutes, elles doivent rester un peu fermes.

Fouetter la crème fraîche. Mélanger le raifort et la crème fraîche fouettée.

Egoutter les lentilles. Réserver au chaud. Préparer une vinaigrette relevée (3 cuil à soupe d'huile, 1 à 1 ½ cuil à soupe de vinaigre, 1 bonne cuil à soupe de moutarde, poivre, attention au sel). Assaisonner les lentilles avec la vinaigrette.

Couper les jambonneaux en tranches et les déposer sur les lentilles, napper avec la sauce au raifort