

Crème de lentilles et saumon au lard

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 dés de saumon cru
20 fines tranches de lard fumé
1 couenne de lard fumé
150 g de lentilles vertes du Puys
1 carotte
1 oignon
1/2 botte de ciboulette
1 bouquet garni
10 cl de crème fleurette
1/5 l de bouillon de volaille
1 trait de vinaigre de Xérès

Peler la carotte et l'oignon, laver les lentilles et les faire blanchir 2 mn à l'eau bouillante. Les rafraîchir et les cuire avec le bouillon de volaille, la carotte en tronçons, l'oignon entier, le bouquet garni et la couenne pendant 45 mn à couvert.

Retirer les légumes et la couenne et mixer le plus finement possible. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un trait de vinaigre de Xérès.

Rouler les dés de saumon dans les tranches de lard fumé. Les faire poêler sur la tranche de lard en les tournant jusqu'à ce que le saumon soit cuit à point et moelleux. Verser le velouté de lentilles dans les assiettes, mettre 5 dés de lard par assiette et décorer avec la ciboulette et des points de crème liquide. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>