

Salade de lentilles vertes aux gésiers de canard confits



Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 250 g de lentilles vertes
- 350 g de gésiers de canard confits
- 1 oignon jaune (pour la cuisson des lentilles)
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 3 c à soupe d'huile de noix
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à café de moutarde douce
- 1 pincée de quatre épices
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 clous de girofle
- Sel, poivre

Rincez les lentilles sous l'eau froide et mettez-les dans une casserole dans trois fois leur volume d'eau froide.

Ajoutez l'oignon jaune épluché coupé en deux et piqué du clous de girofle, le thym, la feuille de laurier, une pincée de quatre épices et le poivre. Vous salerez à la fin de cuisson car les lentilles risquent d'éclater. Faites cuire 20 minutes à partir de l'ébullition. Vérifiez quand même le temps de cuisson sur votre paquet car il peut changer d'une marque à une autre. Salez et égouttez.

Pendant ce temps faites revenir les gésiers dans une poêle pendant environ 5 minutes et faites-les égoutter sur un papier absorbant pour enlever le surplus de graisse. Découpez-les en tranches.

Vinaigrette : Mélanger le vinaigre balsamique avec la moutarde, salez, poivrez et ajoutez la gousse d'ail pilée puis l'huile de noix.

Dans un saladier, mélangez les lentilles avec les gésiers et la vinaigrette puis répartissez quelques rondelles d'oignon rouge. Servez tiède de préférence.