

Salade «couleurs d'hiver»

Pour deux personnes

200 g de lentilles vertes du Puy
1 oignon violet
2 carottes jaunes
2 carottes bicolores
5 gros radis roses
1 petite branche de céleri
6 brins de cresson
80 g de céleri rave
Quelques petites feuilles de trévisse
1 gousse d'ail
1 c. à soupe d'huile d'arachide
2 c. à soupe d'huile de noisette
1 filet de vinaigre celtique (Olivier Roellinger)
Fleur de sel et poivre du moulin



Faites cuire les lentilles une trentaine de minutes en démarrant la cuisson à l'eau froide et sans sel, ajoutez du sel en fin de cuisson.

Égouttez les lentilles puis assaisonnez-les aussitôt :versez l'huile de noisette et le vinaigre celtique, ajoutez de la fleur de sel et du poivre du moulin. L'assaisonnement imprègne mieux les lentilles tièdes.

Taillez la tige de céleri (réservez les tendres feuilles jaunes pour la finition du plat), l'ail et le céleri rave en très petits dés. Faites-les suer avec l'huile d'arachide, ajoutez l'oignon violet émincé. Avec la râpe 4 faces, côté gros trous, râpez les carottes épluchées et les radis roses.

Mélangez les crudités râpées avec les lentilles refroidies, rectifiez l'assaisonnement et incorporez les feuilles de cresson, les petites feuilles de trévisse, les jeunes feuilles de céleri.

