



Petit iodé aux lentilles

Pour quatre personnes

250 g de lentilles vertes du Puy

200 g de coques

300 g de bulots cuits

une poignée de crevettes grises

100 g de tranches épaisses de poitrine fumée

10 oignons grelots

une branche de céleri

un verre de vin blanc

Dans une casserole avec de l'eau bouillante, faites cuire à feu doux les lentilles vertes du Puy avec la branche de céleri coupée en brunoise et les bulots. Décortiquez les crevettes grises et disposez les têtes dans une boule à thé ou dans un sachet à thé jetable. Plongez-le dans la casserole avec les lentilles. Le bouillon de cuisson va s'enrichir des notes marines des crevettes.

A part, dans une sauteuse, faites suer la poitrine fumée coupée en lardons avec les oignons grelots épluchés. Ajoutez les coques soigneusement nettoyées, versez le vin blanc et laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les coquillages soient tous ouverts. Quand les lentilles sont cuites, égouttez et incorporez-les aux coques dans sauteuse, ajoutez les crevettes grises et laissez infuser à couvert pendant une dizaine de minutes avant de servir.