La salade de mâche, lentilles, chèvre

Les ingrédients pour 2

- De la mâche
- 120 grs de lentilles
- 2 oeufs
- 1 bel oignon
- un petit chèvre demi sec
- 75 grs de lardons, ou pas , à votre goût
- de l'huile d'olive
- du vinaigre balsamique
- du sel du poivre





Un peu de préparation….

On rince les lentilles, puis on fait revenir l’oignon en petits morceaux, dans une casserole avec un peu d’huile, quand ils sont dorés on y ajoute les lentilles,on sale, on poivre, on couvre d’eau jusqu’a la limite des ingrédients, on laisse cuire à feu doux, 30 mins.Les lentilles doivent être tendres mais pas molles

A la poêle, on grille les lardons, et coupe en dés le chèvre.

Les lentilles sont prêtes tièdes, les lardons croustillants, le chèvre appétissant, il est temps d’assaisonner la salade, d’y ajouter les ingrédients.

Et les œufs, alors? On les verse dans un contenant beurré, on fait bouillir de l’eau avec 3 cuillères à soupe de vinaigre, quand cela bout, on verse délicatement les oeufs , un à un, dans l ‘eau 30/40 secondes.On les retire avec une spatule, on

les égoutte sur un papier absorbant. Le blanc est cuit, le jaune reste mou, et voila de bons œufs mollets à poser délicatement sur la salade préparée.

