

**SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY « DEPUIS 1966 »
COMME UNE MISE EN BOUCHE**

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson et de dressage : 45 minutes

Fidèle à sa terre chérie
La lentille aime sa patrie
Ailleurs son doux parfum se perd
Adieu le beau corsage vert

Aux terres fortes et nourries
Elle préfère les scories
Elle ne peut pas s'exiler
De son pays, le Velay



INGREDIENTS POUR 6 LECHOUS* & 1 KG DE LENTILLES

1 kg de Lentilles Vertes du Puy A.O.C.
1 gros oignon paille
1 talon de Jambon d'Auvergne
200 g de poitrine fumée détaillée en lardons
1 bouquet garni
5 cl de vinaigre de vin
3 dl d'huile de noix
2 cuillères de moutarde
Persil, sel et poivre

LA RECETTE

Dans une cocotte, mouiller de trois fois leur volume en eau froide les lentilles vertes, porter à ébullition et égoutter. Dans la même cocotte, faire suer doucement les $\frac{3}{4}$ d'un gros oignon haché et un talon de jambon sec taillé grossièrement en dés. Ajouter les lentilles, le bouquet garni et de l'eau à hauteur, saler et poivrer. Couvrir et cuire à frémissement 30 minutes. Égoutter les lentilles et laisser refroidir.

Mélanger le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre et monter à l'huile de noix dans un saladier. Incorporer les lentilles. Parsemer de persil et du reste d'oignon haché très finement. Faire sauter dans une poêle les lardons taillés et les déposer croustillants et chauds sur la salade de lentilles au moment de servir.

L.Echou : gourMand.

UN DEJEUNER A L'AMBASSADE D'Auvergne **Aux Editions Castali**

Ce livre est un recueil de recettes, d'itinéraires gourmands et de rencontres avec mes producteurs Auvergnats et Aveyronnais, accompagné d'un carnet d'adresses remarquables.

Préfacé par Régis Marcon, illustré par Gérard Guy, ce petit livre est une ode à l'amour du pays et des produits.

Vous pourrez vous le procurer dès le 19 octobre, sur place à l'Ambassade d'Auvergne, par courrier (15 € plus 2,5 € de frais de port), ou dans quelques librairies gourmandes.

Quelques éditions originales imprimées sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne, et présentées dans un coffret réalisé par la maison Laramée à Paris, sont aussi disponibles sur souscription.

Pour plus d'informations contactez Didier DESERT à l'Ambassade d'Auvergne au 01 42 72 31 22