



Isabelle et Pierre  
**Clément**

## SALADE DE LENTILLES VERTES DU BERRY AVEC UN OEUF MOLLET

*Accord conseillé  
: AOC Menetou-Salon –  
La Dame de Châtenoy*



Facile



45 min



4 personnes



**Conseil  
vin :**

La Dame  
de  
Châtenoy

### INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 300 g de lentilles vertes du Berry
- 4 œufs
- 1 carotte
- Vinaigre blanc
- Huile d'olive
- Thym
- Laurier
- Sel, poivre

### PRÉPARATION :

Commencez par bien rincer les lentilles, puis les faire cuire dans une

casserole d'eau, avec la carotte pelée et coupée en dés, du poivre, du thym et le laurier pendant 15 à 20 minutes. Les lentilles doivent rester légèrement fermes. Egouttez-les et versez-les dans un plat creux. Salez, ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre et mélangez.

Faites chauffer 1 litre d'eau dans une casserole avec une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, réduisez le feu pour maintenir une petite ébullition.

Cassez les œufs doucement dans le liquide chaud et laissez cuire environ 5 minutes environ.

Récupérez délicatement les œufs mollets à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.

Répartissez la salade de lentilles dans des bols, disposez les œufs.