

Salade de légumes d'hiver

pour 6 personnes

- 2 oignons
- 3 carottes
- 300g de lentilles
- 300g de haricots secs
- 2 poireaux
- la moitié d'un bouquet de persil
- 4 branches de thym
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive et un peu plus pour cuire les oignons
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à café de moutarde
- sel et poivre
- une gousse d'ail.

■ *Salade de légumes secs poireau et carotte*

Vous pouvez ajouter quelques lamelles de jambon sec, ou de saumon fumé.

Servez tiède ou froid.



■ Epluchez les carottes, fendez-les en deux, et coupez-les en rondelles. Plongez les dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

■ Coupez les feuilles vertes et les racines des poireaux, fendez-les en deux, rincez-les bien, et émincez-les. Epluchez les oignons, et émincez-les. Faites revenir les poireaux et les oignons dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile et de sel, jusqu'à ce que l'ensemble devienne bien fondant.

■ Cuire les haricots et les lentilles selon les instructions indiquées sur le paquet, avec les branches de thym.

■ Epluchez la gousse d'ail, et écrasez-la. Versez le vinaigre dessus, salez et poivrez, ajoutez la moutarde, et mélangez bien. Ajoutez l'huile d'olive.

■ Rincez et ciselez le persil.

■ Mélangez l'ensemble des légumes encore chaud, et ajoutez la vinaigrette dessus. Parsemez de persil.