

SALADE DU BINOCLAR

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 saladier

Ingrédients :

- 2 grosses boîtes de lentilles
- 2 verres de lardons fumés
- Sauce : Huile de colza, moutarde, vinaigre et poivre



Vous n'avez décidément pas de chance ...vous avez hérité du gène astygmate. Mais vous avez aussi la forte myopie de votre tante Josiane. Heureusement le grand jour est arrivé ! Vous venez d'aller chercher vos lentilles pour corriger tout ça. Pour fêter cet événement, voici une recette qui convient parfaitement !

1. Faites dorer les lardons dans la poêle. Attention, vos yeux ne sont pas encore habitués !
2. Mélangez ensuite dans un saladier huile, moutarde, vinaigre et poivre. N'ayez pas la main trop lourde, sinon la moutarde risque de vous monter au nez !
3. Mélangez les lentilles avec la sauce. Non, celles de la boîte pas les vôtres !
4. Ajoutez les lardons à la composition et remélangez. Mmm, votre famille va en prendre plein la vue !