



LENTILLES, LARD ET ŒUF POCHÉ

INGRÉDIENTS

- 400 g de lentilles Charles Christ
- 4 oeufs
- 1 échalote
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 200 g de lard
- 60 g de crème fraîche
- Vinaigre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole verser un filet d'huile d'olive.
2. Faire revenir le lard et l'échalote. Ajouter les lentilles, la crème fraîche et le persil. Mélanger délicatement. Réserver au tiède.
3. Casser les œufs dans des ramequins. Mettre de l'eau dans une casserole avec du sel et du vinaigre. Laisser frémir.
4. Pocher les œufs. Les égoutter.
5. Dresser avec les lentilles sur le fond de l'assiette, le lard et ajouter l'œuf sur le dessus. Saler et poivrer.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !