

PETITS SALÉS - LENTILLES aux SAUMONS

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 500 g de lentilles
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 1 c. à café de curcuma
- 1 boîte de 400 g de chair de tomate
- 6 pavés de saumon
- 4 carottes
- gingembre
- 2 citrons
- 4 tranches fines de lard fumé
- 250 g de lardons fumés crus



Préparation :

- Blanchir les lardons quelques minutes, les faire dorer.
- Ajouter
 - l'oignon émincé,
 - les dés de carottes,
 - l'ail écrasé,
 - les lentilles,
 - la sauce tomate,
 - l'eau,
 - le bouquet garni
 - et le curcuma.
- Rouler les tranches de lard autour du saumon. Râper le gingembre dessus.
- Cuire au four très chaud pendant 10 min.
- Servir sur les lentilles et 1 rondelle de citron.