 **Salade de lentilles**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de lentilles vertes du Puy
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 2 tomates
- quelques brindilles de thym
- quelques feuilles de menthe
- huile d'olive
- moutarde
- vinaigre balsamique**

Rincer les lentilles et les égoutter.
Éplucher l'oignon et le piquer de clous de girofle.
Éplucher la carotte et la couper en tout petits dés.
Déposer les lentilles, l'oignon, les dés de carottes et 1 ou 2 brindilles de thym dans une casserole d'eau bouillante.
Laisser cuire 20 à 25 minutes en salant à mi-cuisson.
Égoutter et laisser refroidir. Retirer les brindilles de thym et réserver l'oignon.
Peler épépiner et couper en dés les tomates.
Émincer finement tout ou partie de l'oignon suivant votre goût.
Préparer la vinaigrette avec moutarde, vinaigre, huile, sel & poivre.
Assaisonner les lentilles de vinaigrette.
Ajouter les tomates, l'oignon, quelques feuilles de menthe ciselées et quelques feuilles de thym.
Rectifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé.
Garder au frais jusqu'au service.
Présenter dans le saladier ou à l'assiette.
Servir frais mais pas glacé.