**Salade tiède aux lentilles**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**lentilles vertes du Puy**](http://www.lalentillevertedupuy.com/)**- 1 petit oignon - 2 clous de girofle - 2 tomates rouges et fermes - 1 poivron rouge
- 5 càs de pesto - 4 càs de vinaigre balsamique
- huile d'olive - sel & poivre du moulin
- quelques rondelles de pain rassis - fromage de chèvre frais - feuilles de basilic**

Votre entrée sera très vite sur la table si comme moi vous préparez à l'avance le poivron comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/gaspacho-fraise-poivron-rouge/).
Je l'ai enrobé d'une larme d'huile d'olive et laissé reposer.
Vous pouvez bien sûr acheter un pot de bon pesto, mais vous pouvez aussi le préparer comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pesto/), c'est tellement bon fait maison!
Ébouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les couper en petits dés..
Rincer les lentilles et les déposer dans une casserole avec l'oignon épluché et piqué des clous de girofle.
Couvrir d'eau froide et porter à ébullition.
Laisser cuire à frémissements pendant 15 minutes. Saler et laisser cuire encore 5 minutes.
Vérifier la cuisson des lentilles puis les égoutter.
Retirer les clous de girofle et couper l'oignon en lanières fines.
Couper également le poivron en lanières.
Mélanger 4 cuillerées à soupe de pesto avec le vinaigre.
Assaisonner les lentilles tièdes avec ce mélange. Ajouter les dés de tomates.
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire, poivrer.
Répartir les lentilles dans les assiettes. Garnir de lamelles de poivron et d'oignon.
Tartiner les rondelles de pain avec le fromage de chèvre.
Les glisser pendant un instant sous le grill du four.
Garnir chaque toast d'une pointe de pesto et les déposer sur la salade avec quelques feuilles de basilic.
Servir immédiatement.