

Saint-Jacques poêlées aux lentilles, lard croustillant et crème fraîche au citron

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation – 35 minutes de cuisson

Ingrédients

300g de lentilles vertes du Puy
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
6 ou 7 cuillères à soupe de pulpe de tomate
Une vingtaine de petites asperges vertes (surgelées ou en conserve)
Une poignée de feuilles de persil plat finement hachées
Vinaigre
Huile d'olive
5 cuillerées à soupe de crème fraîche
Le jus d'1 citron
12 grosses Saint-Jacques
12 tranches de lard
Une trentaine de feuilles de sauge
Sel, poivre



Préparation

Dans une casserole, couvrez les lentilles d'eau, ajoutez la feuille de laurier, les gousses d'ail et la pulpe de tomate. Portez à ébullition et faites mijoter environ 20 à 25 minutes (en ajoutant de l'eau si nécessaire) jusqu'à ce que les lentilles soient tendres sans être transformées en bouillie.

La plupart de l'eau aura été absorbée. Si ce n'est pas le cas, égouttez vos lentilles en conservant une petite partie du liquide. Retirez la feuille de laurier et écrasez l'ail à la fourchette. Ajoutez le persil, 2 cuillères à soupe de vinaigre et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez et assaisonnez.

ma cuisine 2.0

Mélangez la crème fraîche avec le jus de citron, du sel et du poivre.

Faites chauffer une grande poêle antiadhésive et déposez-y les tranches de lard. Une fois qu'elles sont dorées égouttez-les sur du papier absorbant. Faites frire les feuilles de sauge dans la graisse du lard et déposez-les également sur du papier absorbant.

Au dernier moment, faites rôtir les Saint-Jacques et les asperges vertes.

Répartissez les lentilles dans les assiettes. Déposez par-dessus les Saint-Jacques, les asperges, le lard grillé, la sauge et recouvrez d'une cuillerée à soupe de crème fraîche au citron.