

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## Salade de lentilles à l'aneth

### Ingrédients:

*400gr de lentilles vertes du Puy,  
oignon rouge (1 ou 2 selon la taille),  
200 gr de saumon d'Ecosse (bio c'est mieux), je lui préfère maintenant la truite fumée  
d'Aquitaine !  
huile d'olive,  
vinaigre de cidre,  
fenouil sauvage (aneth) frais haché.*

### Préparation:

*La veille, faire cuire les lentilles à l'eau (avec du thym, du laurier, un petit oignon piqué  
de clous de girofle), les égoutter et les mettre dans un saladier, avec l'oignon rouge  
émincé recoupé en petits « cubes » et le saumon (ou la truite) effiloché.  
Mélanger avec l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, et l'aneth.  
Saler et poivrer.*