



Saumon d'Ecosse à la lentille verte du Puy

21/05/2019 à 15h09

Par [Nadine et Pascal Cavé](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 escalopes de saumon
- 200 g de lentilles
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail

Préparation :

- Faites suer – c'est-à-dire cuire sans coloration- à l'huile d'olive, l'oignon et la carotte hachés;
- Ajoutez la gousse d'ail, le bouquet garni et les lentilles puis ajoutez le bouillon de volaille, salez et poivrez. Faites cuire à couvert pendant 20 minutes;
- Pendant la cuisson, faites cuire les escalopes de saumon à l'huile d'olive;
- Dressez.