Salade de lentillons au jambon de Reims

200 lentilles vertes
1 oignon
2 clous de girofle
1 carotte
1 feuille de laurier
200 g noix de jambon

Pour la vinaigrette:
Moutarde a l'ancienne
1 c. à s. de vinaigre balsamique
3 c. à soupe huile de colza
1 oignon rouge
Sel et poivre

Laver puis égoutter les lentilles. Les faire cuire 25 mn avec 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni et 'une carotte coupee en rondelles.

Égoutter et les assaisonner avec la vinaigrette encore tiède.

Coupez la noix de jambon en petits cubes, l'oignon rouge en lamelles et ajouter à la salade.

A faire la veille c'est mieux.

Cette salade peut aussi être servi avec du saumon fumé.