

## Manuella Magnin

### Tartare de saucisse d'Ajoie aux lentilles vertes et aux herbes

30 g de lentilles vertes  
2 saucisses d'Ajoie IGP  
8 cornichons HUGO  
1 petit bouquet de livèche  
1 petit bouquet de persil plat  
1 botte de ciboulette  
2 échalotes  
2 c.s. de moutarde gros grains HUGO  
2 c.s. de vinaigre de pomme HUGO

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 25 minutes**

Cuire les saucisses dans une eau frémissante durant 25 minutes. Laisser refroidir.

Cuire les lentilles à l'eau sans sel durant 20 minutes. Egoutter.

Ciseler l'échalote. Laver les herbes et les ciseler finement.

Hacher la saucisse en tartare.

Dans un saladier, diluer la moutarde avec le vinaigre.  
Ajouter les herbes et les cornichons coupés en petits dés.  
Intégrer la saucisse et bien mélanger. Servir sur des petits toasts à l'apéro.

#### L'astuce

Pour apporter un soupçon d'originalité à cette recette, vous pouvez l'agrémenter de cornichons séchés.

Trancher les cornichons en fines lamelles, puis en bâtonnets.  
Disposer ceux-ci sur une grille à four recouverte de papier film.  
Laisser sécher 1 h à 70°C.



Rédactrice en chef [gout.ch](http://gout.ch) - Semaine du Goût  
Agence Simple Plus Sàrl  
Rue Jules-Gachet 7  
1260 Nyon