



ON MANGE QUOI CE SOIR ?

Salade de lentilles vertes

4 personnes

Super facile

PRÉPARATION - 15 min

CUISSON - 20 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de lentilles vertes*
- 2 échalotes*
- poivre blanc*
- sel*
- 2 cs d'huile d'olive*
- 1 cc de moutarde à l'ancienne*
- 1 cs de vinaigre de cidre
- fleurs de pensées*

Rincez les lentilles à l'eau froide et recouvrez-les largement d'eau froide dans une casserole. Faites cuire 20 minutes (salez en fin de cuisson). Égouttez et laissez refroidir.

Émincez les échalotes puis ajoutez-les aux lentilles.

Préparez la sauce : délayez 1 cuillère à café de moutarde avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 1 pincée de sel et saupoudrez de poivre blanc.

Dans un saladier, mélangez les lentilles à la sauce et parsemez de fleurs de pensées comestibles !

Pour une salade plus complète, ajoutez 200 g de lardons fumés et 4 bons œufs durs découpés en quartiers...

Bon appétit

*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe