

Salade de lentilles

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 240g de lentilles à cuisson rapide
- 200g de fêta
- 200g de mini tomates
- 100g de lardons
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 échalote pelée et émincée
- 3 oeufs cuits dur
- 1 cuillère à soupe de ciboulette

- 1.** Faire bouillir une casserole d'eau salée et cuire les lentilles pendant 10 minutes puis les égoutter.
- 2.** Faire revenir les lardons dans une poêle sans matières grasses et laisser refroidir.
- 3.** Mettre dans un saladier les lentilles, les tomates coupées en deux et la fêta coupée en cubes.
- 4.** Couper les oeufs en rondelles et les ajouter aux lentilles avec les lardons et l'échalote.
- 5.** Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et la ciboulette.
- 6.** Ajouter à la salade et bien mélanger.

