

SALADE DE LENTILLES, RADIS & FÊTA



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Lentilles en conserve 200g égouttés (= 8 à 10 càs)
- 12 radis = 60g
- Pousses de salades (épinards, mâche, roquette) 2 poignées
- Fêta 60g
- Herbes aromatiques au choix : basilic, menthe, persil

Astuces :

Servir cette salade avec une vinaigrette au citron :

- Huile d'olive 3 càs
- ½ citron jaune (jus)
- Moutarde ½ càc
- Sel, poivre

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1 heure | Pour 2 personnes

1. Égoutter les lentilles en conserve et les rincer à l'eau froide pour enlever l'excédent de sel.
2. Laver les radis et les couper en fines rondelles.
3. Égoutter la fêta et la couper en petits cubes.
4. Préparer la vinaigrette au citron.
5. Laver les pousses de salade.
6. Ciseler finement les herbes aromatiques.
7. Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr