

Recette Méditerranéenne : La meilleure salade de lentilles

Vous cherchez une recette saine, équilibrée et délicieuse pour un déjeuner léger ou en accompagnement ? Essayez cette délicieuse salade de lentilles aux saveurs méditerranéennes avec du fromage feta, des légumes frais et de l'huile d'olive vierge extra Olivor, accompagnée d'une légère touche piquante de moutarde Lesieur. Fraîcheur et saveur garanties!



Ingredients

- ☐ 1 tomate
- ☐ 1 oignon
- ☐ 1 tasse de lentilles cuites
- ☐ Fromage feta

Vinaigrette

- ☐ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ☐ 1 cuillère à soupe de moutarde
- ☐ Sel (selon votre goût)
- ☐ Poivre

Directions

- 1 Couper les tomates et l'oignon en dés.
- 2 Ajouter les lentilles cuites.
- 3 Mélanger l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre pour faire la vinaigrette.
- 4 Verser la vinaigrette sur le mélange de lentilles et de légumes.
- 5 Bien mélanger.
- 6 Ajouter du fromage feta émietté pour finir.

