

Salade de lentille : Lardons, tomates et feta

Les ingrédients

- 100g Allumettes de lardons HERTA®
- 200 g de lentilles vertes
- 1 poignée de tomates cerise
- 1/2 oignon rouge émincé
- 50 g de feta émiettée
- 1 poignée de persil frais ciselé
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ou de cidre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

- Rincez les lentilles et faites-les cuire dans une casserole d'eau non salée pendant environ 20-25 minutes. Égouttez et laissez refroidir.
- Préparez la vinaigrette : Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre.
- Assemblez la salade : Mélangez les lentilles avec l'oignon, les lardons cuits, la feta, les tomates et le persil.
- Assaisonnez avec la vinaigrette

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **2**