

Entrées/Salade de lentilles vertes

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
45 Minutes

Note 0/5 (0 vote)



Ingrédients:

400 g de Lentilles vertes Léguste

300 g de Tomates

02 Oignons

Huile Elio

02 cuil. à soupe de Vinaigre

01 Bouquet de Persil

Sel, Poivre

Préparation

Rincez les lentilles vertes Léguste, puis égouttez-les.

Mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide

Couvrez et portez à ébullition sur feu moyen.

Laissez cuire 45 min, salez seulement en cours de cuisson.

Laissez-les refroidir 1 h.

Pelez et hachez l'oignon. Rincez et coupez les tomates en deux.

Mettez les lentilles vertes Léguste froides dans un saladier.

Ajoutez les tomates, l'oignon, l'huile Elio et le vinaigre, mélangez.
Réservez au frais jusqu'au moment de servir et parsemez de persil.