

Salade de lentilles au fromage feta

Ingrédients

- 300 g de lentilles
- 100 g de Salakis nature ou fromage de votre choix
- 1 petit concombre ou cornichons
- 12 tomates cerises
- 1/2 poivron vert
- 1 oignon nouveau ou rouge
- 1 bouquet de persil
- Olives noires
- 1 jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Plongez les lentilles dans un grand volume d'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes pour obtenir des lentilles al-dente. Égouttez-les et laissez-les refroidir

2. Épluchez l'oignon rouge et le concombre puis coupez-les en petits dés. Coupez les tomates cerises en deux. Taillez le poivron vert en fines lanières.
3. **Pour finir**
   Mélangez les lentilles refroidies avec tous les légumes, puis ajoutez le fromage Salakis en petits cubes. Parsemez d'olives noires, ajoutez le jus de citron, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et le persil haché. Salez, poivrez et servez.