

Salade de lentilles

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de lentilles
- 2 tomates
- 2 oignons
- Persil
- Huile d'olive ou colza
- Vinaigre
- Sel
- Poivre



Préparation

1. Il faut cuire d'abord les lentilles à l'eau pendant 20 min, bien vérifier leur cuisson et les égoutter ensuite.
2. Emincer les oignons, découper les tomates, et mélanger le tout avec les lentilles.
3. Ajouter ensuite un peu de persil haché, un bon filet de huile d'olive et du vinaigre.
4. Ajouter enfin du sel et du poivre selon le goût.
5. Cette salade se mange froide ou tiède.

Très rafraichissante, idéale en entrée l'été.