

# SALADE de LENTILLES à la FETA

 pour 4 personnes

 10 mn

 0 mn

## Ingrédients :

300 g de lentilles

100 g de feta nature

1 petit concombre

12 tomates cerises

1/2 poivron vert

1 oignon rouge

1 oignon nouveau

1 bouquet de persil

Olives noires

1 jus de citron

2 cuillères à soupe d'**huile de lin biologique**

Sel / Poivre

## Préparation :

1. Plonger les lentilles dans un grand volume d'eau salée, porter à ébullition et laisser cuire 20 mn pour obtenir des lentilles al-dente. Les égoutter et les laisser refroidir.
2. Éplucher l'oignon rouge et le concombre, les couper en petits dés.
3. Couper les tomates cerises en deux.
4. Tailler le poivron vert en fines lanières.
5. Couper la tige verte de l'oignon nouveau en fines rondelles.
6. Mélanger les lentilles refroidies avec tous les légumes, puis ajouter la fêta en petits cubes.
7. Parsemer d'olives noires, puis presser le jus de citron et ajouter deux cuillères à soupe d'huile de lin, et enfin le persil ciselé. Saler et poivrer.

