



Salade de lentilles à la grecque

Salade de lentilles à la grecque

Descriptif :

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 40 g de Batavia
- 40 g de roquette
- 200 g de lentilles crues
- 12 olives noires à la grecque dénoyautées
- 80 g de feta
- 200 g de bacon taillé en lardons
- 1 poivron rouge
- 5 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1.5 à 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 petite pincée de sel
- Poivre

Préparation:

Rincez à l'eau froide, puis faites cuire les lentilles comme indiqué sur le paquet. Une fois cuites (attention pas bouillies) rincez de nouveau à l'eau froide, égouttez et laissez refroidir.

Otez le pédoncule du poivron, ouvrez-le en deux et épépinez-le. Rincez-le à l'eau froide.

Essuyez-le puis détaillez-le en fines lamelles. Détaillez la fete en petits cubes.

Faites dorer les lardons à sec dans une poêle anti-adhésive. Une fois dorés, stoppez la cuisson.

Réunissez l'ensemble des ingrédients dans un saladier, en finissant par l'huile et le vinaigre.

Mélangez délicatement et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

[Lien vers la fiche du produit](#)