

SALADE DE LENTILLES CORAIL

Ingrédients pour 4 personnes

200g lentilles corail
5dl eau
1 échalote
1 branche de céleri
1 jus de citron
1 c.s. huile
1 c.s. persil haché
Sel et poivre



Préparation

- Hacher finement le céleri et l'échalote.
- Cuire les lentilles dans l'eau salée avec le céleri et les échalotes pendant 10 minutes, à feu minimum et à couvert.
- Les égoutter et les laisser refroidir.
- Les arroser d'huile et de jus de citron.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Saupoudrer de persil haché.

Remarque

Vous pouvez agrémenter la salade de 2 tomates fraîches