

SALADE DE LENTILLES, POIVRON ET FROMAGE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lentille verte du Puy
5 kg



4
PERS.



15
MIN.



30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 300 g de lentille verte du Puy Vivien Paille
- 4 tranches de poivrons confits à l'huile
- 1 poignée de mâche
- 1 fromage de chèvre ½ sec
- 2 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s de vinaigre balsamique
- Sel, fleur de sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Rincez les lentilles. Mettez-les dans une casserole et versez trois fois leur volume d'eau. Cuisez-les à feu moyen pendant environ 30 min. Salez seulement aux trois-quarts de la cuisson.
2. Pendant ce temps, taillez les poivrons en petites lanières et mettez-les dans un saladier.
3. Retirez les racines de la mâche, rincez-la et séchez-la. Ajoutez-la dans le saladier.
4. Taillez le fromage de chèvre en petits morceaux et ajoutez-les également.
5. Laissez tiédir les lentilles et ajoutez-les.
6. Arrosez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et une autre de vinaigre balsamique. Parsemez un peu de fleur de sel. Poivrez. Remuez bien la salade et servez.