

Salade de lentilles vertes, concombre, radis et coriandre

Ingrédients

- 180g de lentilles vertes crues (env 450g cuites)
 - 10 radis roses
 - 1/2 concombre, 1 oignon rouge
 - Le jus d'un citron
 - 5 c à s d'huile d'olive
 - 10 branches de coriandre (ou de persil)
 - Sel, poivre
- Optionnel : 200g de feta



Les étapes

- Faites cuire les lentilles selon les instructions indiquées sur le paquet. Une fois cuites, passez-les sous l'eau froide pour les refroidir et réservez-les dans un saladier.
- Lavez les radis et le concombre. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, les coupez en tranches fines puis coupez l'oignon rouge en fines lamelles.
- Mélangez le concombre, le radis et l'oignon rouge avec les lentilles. Optionnel : complétez la salade avec des dés de feta.
- Pour préparer l'assaisonnement, effeuillez la coriandre et hachez finement les feuilles avec un ciseau ou un couteau. Dans un bol, mélangez la coriandre avec le jus de citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Sources <https://yuka.io/recettes/salade-lentilles-concombre-radis/>