



Salade de lentilles du terroir

11/03/2020 à 15h48

Par [La Fondation PiLeJe](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de lentilles cuites à la vapeur
- 150 g d'émincés de poulet grillé
- 4 tomates fraîches
- 400 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- 220 g de fêta
- 1 botte d'oignons blancs
- 75 g de cerneaux de noix
- 4 citrons
- Huile d'olive, huile de colza
- Estragon, persil
- Sel et poivre

Préparation :

- Versez les lentilles dans un grand saladier;
- Rincez et découpez en petits dés les tomates fraîches, les tomates séchées et la fêta;
- Tranchez très finement au couteau les oignons et les émincés de poulet;
- Emiettez les noix et ciselez l'estragon et le persil.

Assaisonnement

- Mélangez dans un bol le jus de 4 citrons et 6 cuillères à soupe d'un mélange d'huiles d'olive et de colza. Salez et poivrez;
- Versez la préparation dans la salade et mélangez.