



SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY

INGRÉDIENTS

- 400 GR DE LENTILLES DU PUY AOP*
- 1 TRANCHE DE FETA*
- 1 TALON OU 1 TRANCHE ÉPAISSE DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR*
- 3 TOMATES
- 1 CONCOMBRE
- 1 AVOCAT

PRÉPARATION

- - FAITES CUIRE LES LENTILLES VERTES DU PUY DANS DE L'EAU BOUILLANTE (SOIT LA VEILLE OU QUELQUES HEURES AVANT) PENDANT 25 MINUTES, POUR UNE CUISSON « AL DENTE ».
- FAITES LES REFROIDIR APRÈS LES AVOIR ÉGOUTTÉES.
- COUPEZ TOUTES VOS CRUDITÉS (TOMATES, CONCOMBRE, AVOCAT)
- COUPEZ LA FETA ET LE JAMBON EN DÈS.
- MÉLANGEZ LE TOUT.
- ASSAISONNEZ À VOTRE CONVENANCE.