

# SALADE DE LENTILLES

Recette proposée par Gisèle Louis



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 150 g de lentilles trempées une nuit - 8 tomates cerises coupées en 2 - 1 poivron coupé en 8 - 1 oignon rouge épluché - 1 échalote épluchée - 10 feuilles de menthe - 1/2 bouquet de coriandre

---

1. Cuire mode VAPEUR les lentilles dans le bol pendant 15 min. Réserver au frigo.
2. Mettre l'oignon et l'échalote dans la mini cuve, et mixer sur mode ROBOT 5 secondes (un peu plus si vous souhaitez). Les ajouter dans les lentilles refroidies.
3. Mettre le poivron dans la mini cuve et mixer 5 secondes également. Ajouter aux lentilles refroidies. Puis ajouter les tomates et bien mélanger.
4. Couperz aux ciseaux les herbes aromatiques et mélanger.

Cook Expert ■

© Gisèle Louis - [www.atelierbio.net](http://www.atelierbio.net)

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

