

Salade de lentilles citronnée au saumon

DÉLICIEUX

Idéal pour l'été

Humm !



Original

EXQUIS



Salade de lentilles citronnée au saumon

Rincez les lentilles. Dans une casserole, mettez un grand volume d'eau avec un oignon coupé en 4, du thym et du sel. Plongez-y les lentilles. Coupez en fines lamelles les tranches de saumon. Une fois que les lentilles sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir. Dans un bol, préparez votre vinaigrette. Mélangez l'huile d'olive, le citron, le sel, le poivre et ajoutez la vinaigrette aux lentilles. Dressez dans des petites verrines, déposez les lentilles et le saumon fumé.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

200gr de lentilles vertes

3 tranches de saumon

2 citrons

Huile d'olive

1 oignon

Thym

Sel

Poivre

