Salade de lentilles, feta et herbes

25 MIN · 4 PERS. · FACILE

INGRÉDIENTS

- **250 g** de lentilles vertes
- **150 g** de feta
- **1** échalote
- **1** bouquet de persil plat
- **½** bouquet de menthe
- **3 c. à s.** d'huile d'olive
- **1** citron
- **1 c. à c.** de cumin
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les lentilles 20 min à l'eau, départ à froid. Égoutter.
2. Hacher l'échalote, ciseler les herbes, émietter la feta.
3. Mélanger huile, jus de citron, cumin, sel et poivre.
4. Verser la sauce sur les lentilles tièdes, ajouter échalote et herbes.
5. Servir tiède, la feta par-dessus.

L'astuce Saler l'eau seulement en fin de cuisson : les lentilles restent tendres.