

Salade de lentilles à la moutarde et aux légumes crus

4 personnes

Ingrédients

200g lentilles vertes du Puy
1 carotte
1 branche de céleri
3cs moutarde de Dijon
1cs moutarde douce
2cs vinaigre balsamique
2cs huile de colza
sel, poivre

Préparation

- Laver les lentilles
- Porter à ébullition 5dl d'eau, ajouter les lentilles et faire cuire 20 minutes à feu doux. Saler en fin de cuisson et ajouter du liquide si nécessaire
- Laver les légumes, peler la carotte, détailler en petits dés la carotte et la branche de céleri
- Préparer la sauce à salade en mélangeant les moutardes, le vinaigre et l'huile
- Égoutter les lentilles, puis les mélanger encore tièdes à la sauce, ajouter les légumes
- Rectifier l'assaisonnement et servir