



## ***SALADE DE FETA ET LENTILLES***

Une salade de lentilles fraîche et pleine de saveurs.

Pour xxxxxx

**Temps de préparation :** xxx

**Temps de cuisson :** xxx

**Difficulté :** ●●● **Budget :** ●●●

- 400 g de lentilles blondes Samia
- 125 g de feta
- 10 tomates cerises
- 1 poivron rouge
- 1 petit concombre
- 1 oignon rouge
- 15 olives noires

- 5 branches de persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les lentilles blondes Samia pendant 20 min.
- En fin de cuisson, les égoutter puis les rincer à l'eau froide.
- Rincer et égoutter tous les légumes.
- Tailler en petits dés le poivron et le concombre.

- Couper en 2 les tomates cerises.
- Ciseler le persil.
- Eplucher et émincer finement l'oignon.
- Couper en gros dés la fêta.
- Dans un grand saladier, déposer les lentilles blondes Samia égouttées puis ajouter le poivron, le concombre, les tomates cerises, l'oignon, la fêta, les olives et le persil.
- Assaisonner avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer.
- Mélanger délicatement et servir.