



Salade de lentilles



Ingrédients

- 120 g de lentilles vertes (ou 250 g en accompagnement principal : équivalence avec 80 g de pain)
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- sel, poivre
- vinaigrette moutardée



Préparation

- Rincer les lentilles sous l'eau et les mettre dans une casserole remplie de 3 fois leur volume en eau.
- Ajouter un oignon piqué d'un clou de girofle.
- Amener à ébullition. Laisser cuire 20 à 25 mn.
- Après cuisson, les égoutter et les assaisonner tièdes avec une vinaigrette moutardée. (1 cuillère à soupe d'huile /personne)

