

Salade de lentilles, roquette et chèvre

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de lentilles à cuire
3 poivrons (rouge, vert et jaune)
125 gr de lardons
Une bûche de chèvre sainte maure
Une salade roquette



La recette

- 1/Faire cuire les lentilles dans trois fois leur volume d'eau salée pendant environ 30 minutes. Réserver.
- 2/Pendant ce temps, placer les poivrons sous le gril du four, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient bien craquelés (20 minutes). Puis les égrainer et retirer la peau. Les tailler en petits morceaux.
- 3/Dans une poêle, faire revenir les lardons en jetant le liquide de cuisson pour qu'ils grillent légèrement. Les réserver sur du papier absorbant.
- 4/Laver la roquette et couper le chèvre en petits cubes.
- 5/Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner avec une vinaigrette au vinaigre balsamique.

La bonne recette de gütoune