

# SALADE DE LENTILLES

## À L' HUILE DE NOIX BIO

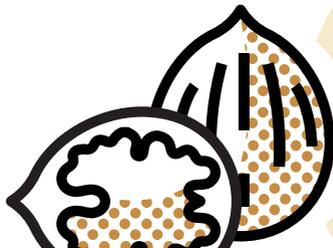
by @happy.popote

- 120g de lentilles vertes
- 60g de fêta
- 1 à 2 échalotes
- 4 tranches de bacon
  - Coriandre
- Huile de noix bio Jean Bouteille



 x2

- 1 **Faites cuire les lentilles dans une casserole** avec 3 fois leur volume d'eau pendant 25 minutes maximum.
- 2 **Réalisez des chips de bacon** en mettant au four les tranches à 180°C pendant 8 min. Coupez les en lanières.
- 3 **Émincez finement** l'échalote. **Ciselez** la coriandre.
- 4 **Passez au dressage en mélangeant lentilles, fêta, bacon.** Ajoutez l'échalote et la coriandre.
- 5 **Terminez par un filet d'huile de noix** avant de déguster.



*Le saviez-vous ?*

La noix est une des huiles les plus **riches en oméga 3** et une **alliée santé** !