

## Salade de lentilles à la roquette et aux tomates cerise



Ingrédients pour 4 personnes :

- 450 g de lentilles
- 300g de tomates cerise
- 2 belles de poignées de feuilles de roquette
- jus de citron
- huile de colza
- herbes de Provence
- sel, poivre

- Faire cuire les lentilles à l'eau bouillante non salée (le sel ralentirait la cuisson des lentilles). Vous pouvez ajouter des herbes de Provence dans l'eau de cuisson. En fin de cuisson, assaisonner (sel, poivre).
- Laver et essorer la roquette.
- Couper les tomates en 2.
- Une fois refroidies, égoutter si nécessaire les lentilles et les transférer dans un saladier.
- Ajouter la roquette et les tomates cerise coupées en 2 aux lentilles.
- Ajouter du jus de citron, de l'huile de colza, mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Réserver au frais avant de servir.