

SALADE DE LENTILLES BELUGA à LA FETA, BETTERAVE ET ANETH

200 gr de lentilles béluga (noire)
1 grosse betterave cuite
200 gr de feta de brebis
4 branches d'aneth frais
1 càc de moutarde à l'ancienne
2 càS de vinaigre de cidre
4 càS d'huile de noisette
Poivre du moulin



Cuire les lentilles dans un bouillon avec quelques feuilles de laurier.
Pendant ce temps couper la feta et la betterave en cubes. Ciseler l'aneth, préparer une vinaigrette avec l'huile le poivre, la moutarde à l'ancienne et le vinaigre de cidre. Rincer rapidement les lentilles sous un filet d'eau froide pour les rafraîchir et les égoutter. Verser la vinaigrette sur les lentilles, mélangez délicatement, ajoutez les cubes de feta et de betterave et décorer de pluches d'aneth. En option, vous pouvez rajouter des noisettes concassées ou des cerneaux de noix.