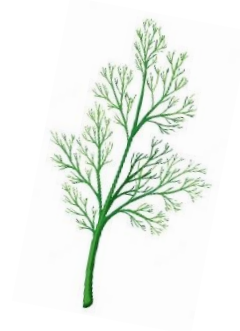


L'aneth, bouquet citronné rafraichissant, notes anisées délicates et douces, arôme épicé.

Il s'effeuille ou cisèle sur une salade, un poisson ou une sauce, l'aneth apporte une saveur proche du fenouil.

Salade de lentilles beluga à la feta, radis et aneth

200 gr de lentilles béluga
1 botte de radis
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. Pendant ce temps coupez la feta et les radis en rondelles. Ciselez l'aneth, préparez une vinaigrette avec l'huile le poivre, la moutarde à l'ancienne et le vinaigre de cidre. Rincez rapidement les lentilles sous un filet d'eau froide pour les rafraichir. Mélangez versez la vinaigrette sur les lentilles, mélangez délicatement, ajoutez les cubes de feta et les radis et décorez de pluches d'aneth. Option des noisettes concassées ou des cerneaux de noix. Servez immédiatement.