



4 PERSONNES

Salade de lentille verte du puy A.o.p. aux légumes d'hiver rôtis

Préparation : 15 min. // Cuisson : 20 min.

- **Faites cuire 240 g de les lentilles vertes du Puy A.O.P.** dans une eau frémissante **pendant 20 min.**
- **Coupez 1/2 potiron et 2 carottes en gros cubes.** Les arroser d'un filet d'huile d'olive et les **faire rôtir au four 20 min à 200°C.**
- **Mélangez les lentilles cuites avec les légumes rôtis, ajoutez des grains de grenade** avec une **poignée de noix concassées.**
- Pour réalisez la vinaigrette ajoutez : **2/4 d'huile d'olive, 1/4 de moutarde, 1/4 de vinaigre de cidre, du sel et du poivre.**
- **Assaisonner** votre salade selon vos goûts.