

## Recette de la semaine : Salade de lentilles, roquette et chèvre



### Ingrédients :

- 2 tomates
- 200g de lentilles rouges
- 8 tranches de lard
- roquette
- 2 rouleaux de fromage de chèvre
- Miel
- Moutarde
- Huile d'olive
- Épices



1

Mettez 200 g de lentilles rouges dans une casserole.



2

Ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir complètement les lentilles.



3

Faites bouillir les lentilles jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



4

Coupez le fromage de chèvre en 8 tranches.



5

Enroulez une tranche de lard autour du fromage de chèvre. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive dans la poêle et faites frire le lard avec le fromage de chèvre.



6

Faites couler du miel sur le lard. Faites frire jusqu'à ce que le lard devienne plus foncé et croustillant.



7  
Coupez les tomates en petits morceaux



8  
Lavez la salade



9  
Maintenant, nous faisons la vinaigrette. Mélangez 1cdt de moutarde, 1cdt de miel, 2 cs de vinaigre et 1 cs d'huile, du poivre et du sel



10  
Ajoutez les lentilles à la vinaigrette



11  
Ajoutez les tomates



12  
Ajoutez la roquette et mélangez bien le tout



**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

