Salade de lentilles, roquette et chèvre

12/03/2019 à 11h11

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de lentilles à cuire
- 3 poivrons (rouge, vert et jaune)
- Une barquette de lardons (environ 125 g)
- Une bûche de chèvre sainte-maure
- Une salade roquette

Préparation :

- Faites cuire les lentilles dans trois fois leur volume d'eau salée pendant environ 30 minutes. Réservez.
- Pendant ce temps, placez les poivrons sous le gril du four, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient bien craquelés (20 minutes). Puis les égrainer et retirer la peau. Les tailler en petits morceaux.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons en jetant le liquide de cuisson pour qu'ils grillent légèrement. Les réserver sur du papier absorbant.
- Lavez la roquette et coupez le chèvre en petits cubes.