



SALADE DE LENTILLES AU SAUMON



INGRÉDIENTS

2 sachets de Lentilles Vertes Tipiak®

1 bouillon cube

200g de saumon fumé

1 oignon

2 tomates

Le jus d'1 citron

50g de mayonnaise

Quelques brins de ciboulette

Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, porter à ébullition 2L d'eau avec le bouillon cube puis y plonger les sachets de Lentilles Vertes Express Tipiak®. Réduire l'ébullition et laisser cuire 8 minutes.
2. Sortir les sachets à l'aide d'une fourchette et laisser égoutter 30 secondes. Ouvrir, verser les lentilles dans un plat et les laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, couper finement le saumon fumé et le mettre à mariner dans le jus de citron. Émincer l'oignon et la ciboulette finement, découper les tomates en petits dés. Les ajouter aux lentilles refroidies ainsi que le saumon. Mélangez en incorporant la mayonnaise. Assaisonnez à votre convenance.
4. Dressez dans des verrines et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.