

SALADE DE LENTILLE AU NID

Salade

*100 g de lentilles vertes cuites
raisin vert coupé en deux
1 fenouil finement haché
1 tomate en dés
ciboulette hachée
persil haché
basilic frais haché
vinaigrette au citron*

Nid

*1 tasse de légumes cuits
1 pomme de terre râpée
1/2 tasse de farine
sel-poivre*

Mixer finement les légumes cuits et y ajouter la pomme de terre râpée, la farine, du sel du poivre. Couper des carrés dans du papier sulfurisé. Préchauffer le four à 200°.

Sur chaque carré déposer plusieurs cuillères de préparation et avec le dos de la cuillère, y faire un puits. Procéder ainsi pour chaque "nid" et les ranger au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie. Enfourner une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients de la salade et garder au frais. Servir les "nids" garnis de salade de lentilles.