



Salade de lentilles roses

**Aux légumes rôtis
et herbes de Provence**



Salade de lentilles roses

Aux légumes rôtis et herbes de Provence

Pour 2 personnes

- 150g de lentilles roses Ethiquable
- Herbes de Provence
- 2 petites courgettes
- Huile d'olive
- Une belle aubergine
- Sel, poivre
- 100 g de tomates cerises
- Vinaigre balsamique

Mettre les lentilles dans une casserole

Recouvrir à peine d'eau, ajouter du sel et faire cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C.

Préparer les légumes en coupant les courgettes et aubergines en dés.

Couper les tomates en deux.

Placer les légumes dans un saladier, arroser d'huile d'olive et parsemer d'herbes de Provence.

Enfourner pour 20 minutes environ. Les légumes doivent être dorés.

Lorsque les lentilles et les légumes sont cuits, servir les deux ensemble.

Saler, poivrer et verser un filet de vinaigre balsamique.



*Retrouvez des centaines d'idées recettes équitables et bio
sur cuisinez.ethiquable.coop*

ETHIQUABLE