

## SALADE DE LENTILLES & ABRICOTS



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 1 Bouquet de menthe
- 800g Eau
- 4cs Eau
- 220g Lentilles vertes
- 2 Citron vert Bio, La moitié en zeste râpé et tout le jus
- 400g Abricots
- 4cs Huile d'olive
- 2 pincées Sel
- 1 pincée Poivre

### Préparation:

- Mettre un bouquet de menthe dans le bol de mixage, hacher 3 sec/vitesse 6, transvaser et réserver.
- Mettre 800g d'eau dans le bol de mixage et porter à ébullition 7 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter 220g lentilles vertes et cuire en respectant le temps indiqué sur l'emballage/100°C/sens inverse/vitesse 1. Égoutter les lentilles dans le Varoma et laisser tiédir un peu.
- Mélanger dans un récipient le du zeste et le jus de citron vert, 4 cs d'huile d'olive, 4cs d'eau, 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre. Ajouter 400g abricots coupés en tranches, les lentilles cuites, la menthe hachée et mélanger. Dresser la salade sur des assiettes et servir.