

# Salades de lentilles à l'athénienne à la Feta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

100 g de [fromage Feta](#)  
200 g lentilles  
200 g tomates  
3 oignons  
3 clous de girofle  
1 feuille de laurier  
3 cl huile d'olive  
2 cl vin blanc sec  
2 cl vinaigre de vin  
1 l eau  
coriandre, persil  
sel, poivre

## Préparation

Trempez les lentilles, si elles sont sèches, 1 ou 2 heures à l'avance. Mondez, pelez, épépinez et concassez les tomates. Détaillez le Feta en petits cubes. Assaisonnez l'eau de trempage des lentilles avec 2 oignons piqués des 3 clous de girofle, laurier, sel, poivre, et laissez cuire 30 minutes à partir de l'ébullition. Egouttez les lentilles, refroidissez et versez-les dans un saladier avec les tomates concassées, le fromage, du persil et un oignon hachés fin. Composez la vinaigrette avec vin blanc et vinaigre, sel, poivre et coriandre. Mêlez bien le tout. Servez frais.