

Salade de lentilles à la mexicaine



Ingrédients

- 3kg Lentilles cuites
- 1/2kg Tomates-cerises en morceaux
- 1/2kg Asperges vertes (blanchies)
- 100ml Huile d'olive
- 100ml Mole Yucatan
- 50g Spicemix Yucatan
- 50ml Jus de citron vert
- Sel Marin ou Sel Inca
- CibouletteMenthe

Méthode

1. Mélangez le Mole Yucatan, l'huile d'olive, le jus de citron vert et le Spicemix Yucatan, avant de saler le tout.
2. Ajoutez aux lentilles et garnissez de tomates-cerises et d'asperges.
3. Garnissez de menthe et de ciboulette.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be