



# Recette de salade de lentilles vertes et quinoa au saumon

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 300g de quinoa
- 200g de lentilles
- 4 tranches de saumon fumé
- Salade de blés
- Féta (au choix)

La vinaigrette

- Huile de caméline Graines de Curieux
- Vinaigre
- Moutarde
- Sel et poivre

## Préparation

1. Cuisez séparément le quinoa et les lentilles. Bien rincer le quinoa et les lentilles avant de les cuire.

La cuisson dure entre 10 et 12 minutes.

2. Coupez les tranches de saumon fumé en petit morceaux.

3. Préparez la vinaigrette: 6 c.à.s. de huile de caméline, 3 c.à.s; de vinaigre, 1 c.à.s. de moutarde, salez et poivrez.

4. Lavez la salade de blés.

5. Une fois les lentilles et le quinoa cuits, égouttez les à l'eau froide. Placez les dans un plat et mélangez avec tous les ingrédients .

Conseil: pour encore plus de fraîcheur dans l'assiette, ajoutez des cubes de féta.