

# Les produits locaux du jour

## Salade de lentilles, feta et grenade

- **INGREDIENTS**

- 220 g lentilles vertes ou blondes
- 2 kaki pomme
- 1 jus [citron](#) + zestes
- graines grenade décortiquées
- 150 g [feta](#) environ
- Aneth et persil plat
- huile d'olive
- sel et poivre



- **DÉROULÉ**

- Tremper 30 min à 2h les lentilles dans un saladier avec de l'eau froide (étape non obligatoire mais elles seront plus digestes). Les rincer et les égoutter.
- Verser les lentilles dans une casserole et verser dessus de l'eau froide (4 fois le volume, 80 cl/1 l environ d'eau)
- Porter à frémissement (sans saler !) et laisser cuire une demi-heure environ : les lentilles doivent devenir tendre mais rester encore un peu ferme, ne pas se défaire.
- Les égoutter et les verser dans un saladier avec un filet d'huile d'olive. Laisser tiédir
- Laver et découper les kaki en gros morceaux
- Ajouter le kaki, le jus de citron et les herbes à la salade de lentilles
- Ajouter ensuite la moitié des graines de grenade et la moitié de la feta émiettée. Mélanger
- Mettre la salade dans un plat, parsemer du reste de feta émiettée, du reste de grenade et poivrer

**BON APPÉTIT !**

*Favoriser le circuit court  
en restauration collective :  
+ proche + frais + équitable*