**Salade de lentilles vertes au saumon fumé**

https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/salade-de-lentilles-vertes-au-saumon-fume-205373

**Ingrédients**

personnes

* 1Coeur de filet de saumon fumé(150 g)
* 200g Lentilles vertes
* 1Oignon doux violet
* 1Botte de ciboulette
* 1cuil. à soupe Vinaigre
* 3cuil. à soupe Huile d’olive
* Sel
* Poivre
* Calories = Moyen

**Étapes de préparation**

1. Mettez les lentilles dans une casserole, recouvrez de 3 fois leur volume d’eau froide (ne salez pas) et portez à ébullition. Goûtez-les pour vérifier la cuisson.
2. Pendant ce temps, pelez et émincez finement l’oignon. Rincez et ciselez la ciboulette. Dans un bol, mélangez le vinaigre avec le sel et le poivre, versez 2 cuil. d’huile, ajoutez l’oignon et la ciboulette puis mélangez.
3. Egouttez les lentilles, arrosez-les avec la sauce puis mélangez. Découpez le [saumon](https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/poisson/saumon) en petits dés, arrosez-les avec l’huile restante.
4. Pour servir, déposez les dés de saumon sur les lentilles et décorez avec de la ciboulette.