

## SALADE DE LENTILLES AU CHORIZO, ARTICHAUTS, TOMATES ET FETA

**Ingrédients :** pour 4 portions

- 1 boîte (540 ml) de lentilles rincées et égouttées
- 1 tasse (120 g) de chorizo haché en dés
- 4 cœurs d'artichaut bien égouttés (*j'avais des cœurs d'artichauts marinés*) et tranchés en quartiers
- ½ tasse (70 g) de feta égouttée et bien asséchée en cubes
- 1 tomate hachée
- *Ajout d'1 échalote sèche émincée*
- *Ajout de 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette ciselée*
- *Ajout d'1 tige de thym citron, effeuillée (facultatif)*
- 2 c. à soupe de coriandre hachée (*substitué par la même quantité de persil plat*)

### Vinaigrette

- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin blanc
- ½ c. à thé (2,5 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de noix (*j'ai mis la même quantité suggérée d'huile de pépins de raisins*)
- *Ajout d'1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable*
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger le vinaigre, la moutarde, le sirop d'érable et le sel. Mélanger.
2. Ajouter les deux huiles graduellement en fouettant pour faire une émulsion.
3. Ajouter l'ail pressé et poivrer. Mélanger.
4. Ajouter les cœurs d'artichaut ainsi que les lentilles, le chorizo, les morceaux de tomates, l'échalote, le persil, les feuilles de thym citron ainsi que la ciboulette.
5. Ajouter la feta en morceaux et mélanger délicatement.
6. Couvrir et laisser reposer au moins 30 min avant de servir à température ambiante.

**Source :** déclinaison d'une recette Cuisineaz

<https://www.cuisineaz.com/recettes/salade-de-lentilles-au-chorizo-artichauts-tomates-et-feta-62534.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 2 octobre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/10/salade-de-lentilles-au-chorizo.html>

