



## Salade de lentilles , patate douce et avocat

2 personnes

Préparation : 12 min

Cuisson : 30 min

### Ingédients

- 300 grammes de lentilles (cuites)
- 300 grammes de patate douce
- 1 avocat
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à café de miel
- Ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## **Préparation**

1. Préchauffez le four à 200 degrés. Lavez la patate douce puis découpez-la en rondelles.
2. Déposez les rondelles de patate douce dans un plat allant au four.  
Ajoutez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfournerez pendant 30 minutes à 200 degrés.
3. Pendant ce temps, épluchez puis coupez l'avocat en tranches.
4. Dans un bol, ajoutez la moutarde , le miel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive par personne.  
Salez, poivrez et mélangez.
5. Dans une assiette ou un plat , ajoutez les lentilles égouttées, les rondelles de patate douce et l'avocat. Versez la sauce "miel moutarde" par-dessus et parsemez de ciboulette ciselée.

Bonne dégustation !