

POUR 2 PERSONNES

# SALADE MAROCAINE AUX LENTILLES ET À LA PATATE DOUCE



Temps estimé : 25 min (5 min prépa/20 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 1 patate douce moyenne coupée en cubes de 2 cm de côté
- 1 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de graines de cumin
- ½ cuil. à café de cannelle moulue
- ½ cuil. à café de coriandre moulue
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- 150 g de lentilles du Puy ou une conserve de lentilles déjà cuites
- 1 petit oignon rouge émincé
- 40 g de pousses d'épinard ou du cresson
- 1 petite poignée de coriandre fraîche
- 1 petite poignée de menthe fraîche
- 1 cuil. à soupe de zeste de citron finement râpé
- 1 cuil. à soupe de jus de citron

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180 °C.

Chemisez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Mettez les cubes de patate douce dessus, arrosez d'huile et saupoudrez de graines et d'épices. Remuez pour bien enrober les cubes. Faites rôtir 20 minutes en retournant de temps en temps.

Faites cuire les lentilles selon les instructions du paquet. Rincez-les à l'eau froide puis égouttez-les. Mélangez la patate douce, les lentilles, l'oignon, les épinards, la coriandre, la menthe, le zeste et le jus de citron dans un grand saladier et remuez bien. Assaisonnez.

BON APPETIT LES CHATS !