Salade Composée de Lentilles Corail

Pour 6/8 personnes :

- **1 paquet de lentilles corail (500 g)**
- **1 botte de radis**
- **1 boite de maïs doux**
- **3 tomates**
- **2 boîtes de thon au naturel**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**
- **1 vinaigrette maison (la recette en cliquant ici !)**

1. Faire cuire les lentilles corail pendant une dizaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter puis les laisser refroidir.

2. Laver et émincer finement les radis ainsi que les oignons. Réserver.

3. De même pour les tomates mais à couper en petits dés. Réserver.

4. Égoutter et émietter le thon. Réserver.

5. Dans un saladier verser les lentilles corail froides puis ajouter l'ensemble des ingrédients : oignons et radis émincés, maïs, dés de tomates, thon émietté en finissant par le persil à émincer finement.

6. Terminer en assaisonnant généreusement en sel et en poivre mais également avec la sauce vinaigrette maison ! C'est prêt !

   Cette délicieuse salade se dégustera en entrée ou lors d'un pique-nique en famille ou entre amis. Il est possible de varier à l'infini la composition de celle-ci : libre à vous d'imaginer la suite !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !