



Spaghettis aux lentilles

Recette de « Léon »

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

250 gr de Spaghettis
250 gr de Lentilles sèches
250 gr de Champignons
250 gr de Tomates
1 branche de Céleri / Carottes
2 Oignons / 3 Gousses d'ail
Huile d'olive, Herbes de Provence
Sel, poivre

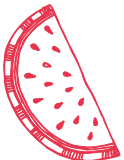
Dressage :

- 200 gr de Fromage râpé
- 12 feuilles de Basilic

DÉROULÉ :

- Faire cuire les lentilles dans de l'eau salée
- Hâcher l'oignon et l'ail
- Couper les champignons, le céleri, les carottes et les tomates en petits cubes
- Faire revenir l'oignon et l'ail à l'huile d'olive
- Ajouter les champignons, le céleri, les carottes et les herbes de Provence
- Couvrir et laisser mijoter 20 minutes
- Ajouter les tomates, et laisser cuire encore 10 minutes
- Ajouter les lentilles et laisser cuire à nouveau 5 minutes
- Mixer la moitié de la sauce, et mélanger les deux préparations
- Cuire les spaghettis à l'eau salée
- Dresser les spaghettis en forme de nid
- Ajouter la sauce au centre, mettre le fromage râpé et 3 feuilles de basilic

Bon appétit !!!



 Scolarest