Lentilles vertes du Berry

22/01/2019 à 15h01

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,5 l d'eau
- 500 g de lentilles
- 1 bouquet garni (2 feuilles de laurier, 2 branches de thym, 5 ou 6 brins de persil)
- 3 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'huile de cameline
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre à rajouter à la fin de la cuisson

Préparation :

- Dans un grand faitout, mettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Versez les lentilles sur un feu moyen et remuez pendant 2 à 3 minutes les lentilles avec une spatule. Puis versez l'eau et ajoutez les autres ingrédients.
- Faites cuire 25 minutes.