

Lentilles vertes du Puy à la bolognaise

La sauce est très bonne, d'ailleurs avant d'ajouter les lentilles j'en avais retiré 5 bonnes cuillères à soupe (et j'ai bien fait c'était suffisant ainsi) que j'ai utilisé ensuite pour une pizza: délicieux!

Pour 4 personnes:

- 250 g de [lentilles vertes du Puy](#)
- 1 oignon
- 1 grosse carotte
- 250 g de viande hachée
- 125 ml de vin rouge
- 100 ml d'eau
- 70 g de concentré de tomate
- 500 ml de coulis de tomate
- herbes de Provence
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



Peler l'oignon et la carotte. Les placer en gros morceaux dans le bol du robot et mixer.

Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les légumes. Ajouter la viande et laisser colorer quelques minutes. Saler et poivrer. Ajouter le vin, l'eau, le concentré de tomate, le coulis et les herbes. Saler et poivrer de nouveau. Laisser mijoter 15 min sur feu doux.

Pendant ce temps, mettre les lentilles dans une grande casserole avec 75 cl d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire à frémissements pendant 20 min. Egoutter et verser dans la sauce (en retirer un peu avant si nécessaire et ajuster la quantité désirée). Mélanger quelques instants sur feu moyen et servir bien chaud.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>