



BOLOTILLES

Pour 6 personnes

Les ingrédients :

lentilles sèches : 500g (*blondes, vertes ou noires*) éviter les lentilles corail qui tiennent moins bien à la cuisson

oignons : 50 g

tomates fraîches : 350g

concentré de tomates : 1 petite boîte (70g)

ail : une gousse

assaisonnement : thym, laurier, sel, poivre

pâtes : 300g (*à vous de choisir le type de pâte*)

la recette :

Cuire les lentilles,

Faire mijoter les oignons et l'ail émincés ainsi que les tomates coupées en cubes, le thym le laurier. Saler et poivrer.

Ajouter le concentré de tomates au bout de 20 minutes et cuire 10 minutes à feu très doux,

Mélanger la préparation aux lentilles cuites. Vérifier l'assaisonnement. (laisser cuire 10 minutes à feu très doux)

Pendant ce temps, cuire les pâtes,

Servir le mélange avec les pâtes

Bon appétit,

