



Bolognaise de lentilles

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 100g de lentilles
- 3échalotes
- 1branche de céleri
- 1feuille de laurier
- 150g de tomates cerise
- 1boite de tomate concassée
- 1cuil à soupe de paprika fumé
- 2gousses d'ail
- 1.5cuil à café d'épices italiennes
- 60ml de vin rouge
- 750ml d'eau
- 2cuil à soupe d'huile d'olive
- 2poignées d'olive

Coupez votre branche de céleri.

Dans une casserole, faire revenir les tomates cerise et les gousses d'ail pelées et dégermées.

Ajoutez le céleri, le reste des ingrédients et quelques olives.

Cuire à couvert jusqu'à ce que les lentilles soient cuites.