



Purée de lentilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de lentilles
- 40 g de beurre
- 400 g de carottes
- 1 oignon
- 3 queues de persil
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Mettez les lentilles à tremper dans l'eau froide durant 2 h.

Coupez les carottes en rondelles et mettez-les dans la cocotte-minute avec les lentilles, l'oignon et le persil, le thym et le laurier.

Couvrez d'eau froide. Fermez la cocotte et laissez cuire doucement 15 ou 20 min dès que la cocotte siffle.

Après la cuisson, retirez le laurier et le thym.

Réduisez les lentilles et les carottes en purée au moulin à légumes.

Incorporez le beurre, du sel et du poivre. Remuez énergiquement et servez.