

• Potage aux lentilles vertes, bacon et thym ✓

Ingrédients :

Quantité pour 6 personnes
Préparation : 50 minutes

- 250g de lentilles vertes
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 oignon
- 5 tranches de bacon
- 2 gousses d'ail
- 2L d'eau
- 150 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de thym
- Sel, poivre

Préparation :

1. Mettez les lentilles dans une casserole, couvrez les d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 3 minutes puis égouttez-les.
2. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le bacon en dés et hachez les gousses d'ail.
3. Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles puis tranchez le céleri.
4. Dans une cocotte ou une casserole profonde, chauffez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon, le bacon et l'ail pendant 5 minutes à feu doux.
5. Ajoutez le reste d'huile d'olive avec les carottes, la branche de céleri, les tomates, le thym, les lentilles et l'eau puis assaisonnez.
6. Couvrez et laissez cuire environ 35 minutes, les lentilles doivent être tendres.