



Lentilles corail en persillade

Ingrédients pour 3 personnes:

Environ 200 à 250 gr de lentilles corail
1 échalote
3 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil
1 c à s d'huile d'olive
Du bouillon de légumes

Dans une casserole faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez l'échalote et l'ail
Faire revenir doucement quelques instants
Rincez les lentilles et ajoutez les
Mouillez avec le bouillon de légumes
Il faut que le liquide soit juste au dessus des lentilles.
Faites cuire une vingtaine de minutes à feu doux en remuant de temps en temps
Surveillez la cuisson pour que les lentilles n'attachent pas.
Au moment de servir, ajoutez le persil que vous aurez préalablement haché.

<http://manature2.canalblog.com/>