

Linguine aux lentilles

Ingédients (pour 4 personnes)

- 400 gr de linguine (ou spaghetti)
- 250 gr de lentilles blondes
- 250 gr de champignons
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet de roquette
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon (ou échalote)
- 2 gousses d'ail
- 1/8 l de vin blanc sec
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Poivre de Cayenne (ou paprika)
- Sel, poivre

Préparation

- Rincez les lentilles, couvrez-les d'eau et laissez-les tremper une nuit. Conservez l'eau de trempage.
- Préparez les légumes : coupez les champignons en lamelles, pelez et coupez la carotte en dés. Lavez le poireau et la branche de céleri et coupez-les en fines rondelles. Coupez l'oignon en petits dés et hachez l'ail finement.
- Nettoyez, lavez et essorez la roquette.

Cuisson

1. Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les dés d'oignon et l'ail.
2. Ajoutez les lentilles avec leur eau de trempage et le vin. Laissez mijoter le tout pendant 20 minutes. Ajoutez les légumes préparés et poursuivre la cuisson 10 minutes.
3. Ajoutez sel, poivre et poivre de Cayenne. Assaisonnez avec le vinaigre balsamique.
4. Faites cuire les linguine al dente dans une grande quantité d'eau bouillante avec les cubes de bouillon de légumes (selon les instructions figurant sur le paquet).
5. Versez les linguine dans une passoire, égouttez-les puis les, dans un plat de service préchauffé, mélangez les pâtes, les lentilles au légumes et la roquette.

Variantes

N'hésitez pas à varier les légumes selon la saison et à ajouter des épices (cumin, curcuma, etc.) ou des herbes aromatiques (basilic, persil, coriandre, etc.) selon vos envies.

