

LENTILLES À LA PROVENÇALE

*150g de lentilles vertes
400ml de bouillon de légumes
1 feuille de laurier, romarin, thym, sarriette
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
1 poivron rouge en petits dés
1 poivron jaune en petits dés
2 tomates en dés
herbes de Provence
sel - poivre - paprika
1 c. à s. d'huile d'olive*

Porter le bouillon de légumes à ébullition, avec la feuille de laurier, du romarin, du thym et de la sarriette, et y faire cuire les lentilles pendant ½ heure. Égouttez-les ensuite en conservant le jus de cuisson. Dans une cocotte en fonte, chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon, les poivrons et l'ail pendant quelques minutes. Ajouter les lentilles, les tomates, du paprika, des herbes de Provence, ainsi qu'un verre de jus de cuisson. Assaisonner selon le goût et laisser mijoter ½ heure encore. Servir sur de la semoule de blé, ou du millet.