



## Lentilles au chorizo

Par **ptitchef\_generic**



**Type de recette:** Plat

**Nombre de parts:** 4 parts

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Temps de cuisson:** 45 minutes

**Prêt en:** 1 heure

**Difficulté:** Facile

### Ingrédients:

- 250 g de lentilles sèches, blondes ou vertes
- 1 blanc de poireau finement émincé
- 2 oignons finement hachés
- 2 carottes coupées en très petits dés
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 250 g de chorizo coupé en fines rondelles
- 1 cuillère à soupe de parika doux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

### Préparation:

#### ETAPE 1:

Mettre les lentilles dans un faitout et couvrir avec 1/2 litre d'eau froide.

#### ETAPE 2:

Ajouter le poireau émincé, l'un des oignons hachés, l'ail, les petits dés de carottes et les rondelles de chorizo.

#### ETAPE 3:

Assaisonner avec le paprika et du poivre. Verser 1 cuillerée d'huile d'olive et porter à ébullition à feu moyen. Baisser le feu et couvrir.

#### ETAPE 4:

Laisser cuire à feu très doux pendant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Saler en fin de cuisson.

#### ETAPE 5:

Pendant ce temps, chauffer l'huile d'olive restante dans une petite poêle et y faire légèrement blondir l'autre oignon haché, sans laisser brûler.

**ETAPE 6:**

Ajouter l'oignon rissolé aux lentilles et mélanger. Servir bien chaud, avec des tranches de pain de campagne grillées et une salade verte.