Mijoté de lentilles au potimarron



4 personnes



10 minutes



Aucun



45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 tasse de lentilles
- -1/2 potimarron
- 1 oignon jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- des branches de thym
- du sel et du poivre
- de l'eau



Si possible, faites tremper les lentilles dans un grand saladier d'eau toute la nuit.

Coupez le potimarron en petits cubes (en laissant la peau) et émincez l'oignon.

Faites-les revenir dans une casserole avec l'huile d'olive pendant quelques minutes.

Ajoutez les lentilles égouttées, les branches de thym, le sel et le poivre.

Recouvrez d'eau et laissez mijoter à couvert pendant au moins 45 minutes en remuant de temps en temps. Si besoin, rajoutez un petit peu d'eau et ajustez le sel et le poivre..

Plus vous laissez le plat mijoter longtemps, plus les lentilles seront fondantes.

Ce plat est aussi très bon le lendemain en le faisant réchauffer à la casserole.