



## Recettes 500+NC

---

### Lentilles Ernesto

#### Cuisson :

20 minutes environ, cuisson légèrement al dente

#### Ingrédients :

1 paquet de lentilles vertes du Puy  
1 bte (½ de tomates entières pelées au jus)  
6 cuillères à soupe de vinaigre Balsamique  
12 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de basilique  
6 feuilles de laurier sauce  
Sel et poivre

La veille, faire cuire les lentilles avec le laurier dans un grand volume d'eau.

Egoutter et réserver au frais.

Dans un blinder, mixer, les tomates, le basilique, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir frais.

Recette partagé par Luigia du Nakamal "Le 21" au 21 rue Félix Broche à Magenta

*Nota : Au 21, tous les premiers du mois, chaque client peut se servir gratuitement un petit bol d'une nouvelle recette de lentilles !*