

# Lentilles vertes du Berry



## Ingrédients pour 4 personnes

1. 250 à 300g de lentilles
  2. 1 oignon
  3. 3 clous de girofle
  4. 1 càc d'herbes de Provence
  5. 1 càc de poivre ou coriandre
  6. 2 gousses d'ails entiers
  7. 2 càs d'huile d'olive
  8. 2 litres d'eau froide (trempage)
  9. Une gamelle en fonte
- 
1. Préparation : 15 min
  2. Cuisson : 20 à 30 min (goûter !)

## Préparation

1. La veille, faites tremper les lentilles dans 3 fois leur volume d'eau froide.
2. Le lendemain, videz l'eau, rincer et égouttez.
3. Pelez l'oignon.
4. Piquez 3 clous de girofle dans l'oignon.
5. Versez les lentilles dans un faitout.
6. Rajoutez 2 càs d'huile d'olive.
7. Rajoutez une càc de poivre ou coriandre.
8. Rajoutez 3 fois leur volume d'eau. Couvrez.
9. Faites cuire à feu moyen pendant entre 20 et 30 min..
10. Goûtez pour vérifier la cuisson, sinon continuez à cuire.
11. Une fois à votre goût, éteignez le feu et enlevez l'oignon.
12. Au besoin, enlevez le trop d'eau avec une petite louche.
13. Gardez au chaud jusqu'au service.
14. Servez avec une passoire.

Servir avec : saucisses ou côtelettes de porc ou palette ½ sel etc.