

# LENTILLES ET PATATE DOUCE

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 40 min



**200 g de lentilles du Puy**  
**1 petite patate douce**  
**1 gousse d'ail**  
**1 oignon**  
**1 feuille de laurier**  
**1 branche de thym**  
**1 cl de bouillon de volaille**  
**1 cuillère à soupe d'huile végétale**  
**sel**  
**poivre**  
**coriandre**

- 1 Dans une casserole, mettre les lentilles, le laurier, le thym, l'ail épluché et dégermé. Recouvrir avec 3 fois le volume d'eau, porter à ébullition, couvrir et faire cuire à petit feu pendant 10 min.
- 2 Eplucher la patate douce et la couper en petits dés. Au bout des 10 min de cuisson des lentilles, ajouter les dés de patate douce au contenu de la casserole et laisser cuire 15 min supplémentaires.
- 3 Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon épluché et finement émincé.
- 4 Quand lentilles et patate douce sont cuites, ôter les herbes aromatiques, égoutter les légumes et les ajouter dans la sauteuse. Arroser du bouillon de volaille chaud, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux pendant 10 min.
- 5 Servir saupoudré de coriandre fraîchement ciselée.
- 6 On peut accompagner ce plat d'une saucisse fumée (Montbéliard ici ou Morteau).