



Lentilles à la tomate et au saumon

- *2 pavés de saumon*
- *167 g de lentilles vertes poids cru*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *laurier séché*
- *thym séché*
- *romarin séché*
- *persil surgelé*
- *1 boîte de tomates pelées en morceaux = 400 g*
- *1/2 càc de sucre*
- *1 càc d'huile d'olive*
- *sel*
- *poivre*

Cuire les lentilles à la cocotte minute avec 1/2 litre d'eau et du laurier pendant 20-25 min.

Pendant ce temps, faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans l'huile chaude. Ajouter le thym, le romarin, le persil (tout à l'oeil), les tomates, le sucre, du sel et du poivre.

Laisser cuire pour faire réduire cette sauce.

Cuire les pavés de saumon 15 min à la vapeur.

Quand les lentilles sont cuites, les ajouter à la sauce tomate, mélanger, rectifier l'assaisonnement.

Servir les lentilles dans des assiettes creuses avec le pavé de saumon sur le dessus.