

# Cocotte de lentilles et céleri-rave

*pour 4 personnes*



## **Ingédients :**

½ céleri-rave  
1 tranche de jambon de montagne  
1 oignon  
1 bouquet de persil  
1 bouquet garni  
1 cube de bouillon de volaille  
2 carottes  
10 gr de beurre doux  
300 gr de lentilles blondes, sèches

## **Préparation :**

- Faire cuire les lentilles comme indiqué sur le paquet, en ajoutant le bouquet garni.
- Peler les carottes et les faire cuire dans une eau bouillante salée pendant 15 mn environ. Puis, les couper en dés.
- Peler et émincer l'oignon. Peler le céleri-rave et le couper en morceaux à peu près égaux.
- Chauffer le beurre dans une cocotte, à feu doux (sans roussir), y faire revenir l'oignon 3 minutes, puis ajouter les morceaux de céleri, les carottes, les lentilles, et le jambon de montagne taillé en lanières.
- Verser 30 cl de bouillon, saler (goûter !) et poivrer.
- Couvrir et laisser cuire 10 à 15 minutes à feu doux. Ajouter le persil ciselé et rectifier l'assaisonnement.
- Servir bien chaud.