

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.