



Ragoût végétarien aux lentilles



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
700 grammes de pommes de terre (en dés)
4 carottes (en rondelles)
2 panais (en rondelles)
2 cuillères à soupe de curry en poudre
1 l de bouillon de légumes
100 grammes de lentilles vertes
1 bouquet de coriandre
1 petit bocal de yaourt
pain naan (prêt à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites-y suer l'oignon et l'ail. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et les panais. Laissez-les bien dorer. Assaisonnez avec le curry en poudre et recouvrez le tout de bouillon. Portez à ébullition.
- 2.** Ajoutez les lentilles et baissez le feu.
- 3.** Couvrez et enfournez la cocotte dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 45 minutes.
- 4.** Garnissez de coriandre et de yaourt.
- 5.** Accompagnez ce plat de pain naan réchauffé.