

Lentilles à la marocaine

Pour changer des pâtes, du riz et des pommes de terre, j'ai cherché une recette de lentilles. J'ai trouvé mon bonheur sur Pinterest qui m'a renvoyé sur le blog de [Papilles et Pupilles](#). Je ne regrette pas d'avoir essayé ce plat. C'est super bon et original en plus !



Ingrédients:

250 g de lentilles vertes

2 carottes

1 oignon

1 gousse d'ail

2 cs d'huile d'olive

70 g de concentré de tomate

1 cs de cumin

1 cc de curcuma

1 cc de paprika

1 pincée de cannelle

1 pincée de piment d'Espelette

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 cs de persil haché (surgelé Picard pour moi)

Préparation:

1- Rincer et égoutter les lentilles. Éplucher les carottes et les couper en cubes.



2- Mixer l'oignon et l'ail. Je mets tout en purée comme ça les enfants ne voient pas l'oignon.



3- Mettre l'huile dans une sauteuse et y faire revenir la purée d'oignon-ail.



4- Ensuite, ajouter le concentré de tomate et les épices. Bien mélanger.





5- Ajouter les lentilles et les carottes. Mélanger.



6- Recouvrir d'eau (environ 750 ml) et laisser mijoter entre 30 et 40 min. Ajouter de l'eau si nécessaire.



7- Saler et poivrer en fin de cuisson. Saupoudrer de persil et servir bien chaud.

