



SAUCE À SPAGHETTI AUX LENTILLES

Recette de Ricardo

Temps de cuisson : 6h

Portions : 8 tasses

Ingrédients

1 lb de champignons blancs en tranche ou haché selon vos goûts	1 tasse de lentilles brunes sèches, rincées et égouttées
1 oignon haché finement	2 branches de céleri coupées en dés
2 gousses d'ail hachées finement	5 tasse de coulis de tomates ou de sauce tomate
2 c. à soupe d'huile d'olive	1 tasse de bouillon de légumes
2 carottes coupées en dés	Sel et poivre

Préparation

- Dans une grande poêle antiadhésive à feu élevé, dorer les champignons, l'oignon et l'ail dans l'huile. Transvider dans la mijoteuse.
- Ajouter les légumes, les lentilles, le coulis et le bouillon. Saler, poivrer et mélanger. Couvrir et cuire à basse température (Low) 6 heures. On peut maintenir à réchaud (Warm) jusqu'à 8 heures.
- Délicieux sur des pâtes, mais aussi sur une aubergine fondante ou des pommes de terre.