

Purée de lentilles libanaise

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 verre de lentilles vertes
- ? de verre de riz rond
- 5 oignons
- 25 cl d’huile d’olive

La **recette**

Etape 1

Dans une cocotte-minute, ajouter 5 verres d’eau puis faire cuire les lentilles pendant 15 mn.

Etape 2

Faire revenir 2 oignons émincés dans de l’huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Etape 3

Quand les lentilles sont cuites, ajouter le riz et les oignons (avec l'huile de cuisson). Remuer
souvent jusqu'à ce que le mélange se soit un peu évaporé (il doit quand même être un peu
humide). Il est possible de rajouter de l’eau en cours de cuisson pour que le mélange soit
plus onctueux.

Etape 4

Verser le mélange dans un grand plat. Faire revenir les 3 autres oignons dans le reste d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient très dorés et les répartir sur la purée de lentilles.