

Lentilles à la Terpsi

Les lentilles à la mode Terpsi sont super simples à faire! On met tous les ingrédients ensemble dans une casserole et on cuit pendant 40 minutes environs. La *soupe* est prête quand la partie aqueuse se lie aux lentilles qui commencent à se défaire.

Ingrédients

Pour 6 personnes



- 1 grande tasse de lentilles
- 5 grande tasse d'eau
- 2 boîtes de pelati
- 2 gros oignons
- 6 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre
- laurier
- origan

Progression



1. On verse tous les ingrédients dans une casserole.
2. On cuit pendant 40 minutes

On met une cuillère à soupe de vinaigre dans l'assiette à soupe puis une louche ou deux de lentilles.

On mange le tout avec du pain et, en option, des anchois (anchouilles 🤤) ou autre salaisons de poissons.





légumineuses, grec

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - **YACS**

Permanent link:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:lentilles1>

Last update: **2014/03/04 20:26**

