


## Pasta con lenticchie (Pâtes aux lentilles)

10 min 

1 

2 

ca. 15 min 



### L'astuce d'Oscar

Si on laisse les lentilles tremper dans l'eau durant la nuit, le temps de cuisson se réduit de 30 minutes.

### Ingrédients

200 g de Schär Spaghetti, 80 g de lardons en lamelles, 80 g de branches de céleri coupées en dés, 80 g de lentilles brunes, trempées et cuites, 80 g de poireau en lamelles, 1 petit oignon coupé en dés, un peu d'ail haché, 50 ml d'huile d'olive, sel et poivre du moulin, un peu de vin blanc

### Préparation

Faire revenir les lardons dans l'huile d'olive. Ajouter le poireau et le céleri et faire dorer. Ajouter l'ail, déglacer avec le vin blanc, et ajouter les lentilles. Assaisonner avec le sel et le poivre et faire cuire. La consistance doit être épaisse. Cuire les spaghetti al dente dans une grande quantité d'eau salée, égoutter et mélanger avec la sauce.

