

4 pers.

Lentilles au chorizo

350g de lentilles vertes (ou lentilles en conserve)
3 oignons (1 oignon pour la cuisson des lentilles)
1 carotte
1 clou de girofle
Huile d'olive
2 gousses d'ail
250g de chorizo doux
150g de chorizo fort (éventuellement)
4 grosses tomates
1 bouquet de persil
Sel, poivre.

Cuisson des lentilles

Laver les lentilles dans plusieurs eaux.
Les mettre à tremper dans de l'eau tiède pendant 1h. Peler oignons et carotte. Couper la carotte en petits dés. Couper 1 oignon en 2 et piquer 1 clou de girofle dans une moitié.
Faire chauffer de l'huile dans une casserole, ajouter la carotte et faire revenir en remuant pendant 5 mn. Ajouter les lentilles et l'oignon puis 2 fois le volume des lentilles en eau. Mélanger, couvrir et laisser cuire pendant 45 mn.

Peler et émincer finement les oignons restants ainsi que les gousses d'ail. Couper les chorizos en petits tronçons. Ebouillanter et peler les tomates et concasser la chair.

Ciseler le persil.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêlon. Ajouter les oignons et les faire revenir pendant 5 mn à feu doux. Puis ajouter l'ail et les tomates. Mélanger, Saler, poivrer. Faire mijoter pendant une vingtaine de mn. Puis ajouter le chorizo coupé et le persil. Mélanger et laisser mijoter tout doucement.

Égoutter les lentilles à fond (en retirant l'oignon) et les verser dans le poêlon. Mélanger délicatement et poursuivre très doucement la cuisson pendant une dizaine de mn.

Gouter et rectifier l'assaisonnement qui doit être très relevé.

N.B. - Le chorizo fort peut être remplacé par de la viande séchée parfumée au piment (par exemple).