

SAUCE BOLOGNAISE AUX LENTILLES



Temps de préparation: 18mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 150g Oignons (coupés en deux)
- 2 Gousses d'ail
- 150g Carottes (coupée en tronçons)
- 1 Branche Céleri (coupé en tronçons)
- 150g Lentilles vertes sèches
- 60g huile d'olive
- 100g Vin rouge
- 800g Tomates concassées en conserve
- 2 Feuilles de laurier déshydraté
- 1cc Thym déshydraté
- 1cc Origan déshydraté
- 1/2 cc sel
- 2 pincées poivre moulu

Préparation:

- Mettre les oignons, l'ail, les carottes et le céleri dans le bol, puis mixer 5sec/vitesse 5.
Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.

- Ajouter les lentilles vertes et l'huile d'olive, puis rissoler 5 minutes/120°/ sens inverse / vitesse 1 sans le gobelet doseur.

- Ajouter le vin rouge et chauffer 5 minutes/120°/ sens inverse / vitesse1. Sans gobelet doseur.

- Ajouter les tomates concassées, les feuilles de laurier, le thym, l'origan, le sel et le poivre, puis cuire 20 minutes/100°/sens inverse/ vitesse 1, Servir cette sauce chaude pour accompagner des pâtes ou garnir des lasagnes □