

Ragoût végétarien aux lentilles

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
700 grammes de pommes de terre (en dés)
4 carottes (en rondelles)
2 panais (en rondelles)
2 cuillères à soupe de curry en poudre
1 l de bouillon de légumes
100 grammes de lentilles vertes
1 bouquet de coriandre
1 petit bocal de yaourt
pain naan (prêt à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites-y suer l’oignon et l’ail. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et les panais. Laissez-les bien dorer. Assaisonnez avec le curry en poudre et recouvrez le tout de bouillon. Portez à ébullition.**
2. **Ajoutez les lentilles et baissez le feu.**
3. **Couvrez et enfournez la cocotte dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 45 minutes.**
4. **Garnissez de coriandre et de yaourt.**
5. **Accompagnez ce plat de pain naan réchauffé.**