



Ragoût végétarien aux lentilles

Temps de préparation > 1h

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.