

Lentilles à la citronnelle

Préparation: env. 40 min

2 branches **de citronnelle**

enlever les feuilles dures extérieures, couper les autres en deux dans le sens de la longueur, en faire des morceaux d'env. 1 cm de long, verser dans une casserole

env. 6 dl **de bouillon de légumes**

1 c. à café **de curcuma**

ajouter, bouillir, tamiser, récupérer le liquide, réserver couvert

400 g **de poireaux**

1 grande **carotte**

couper en fines lamelles (julienne)

huile de noix ou de noisette
pour sauter en remuant

faire chauffer dans un wok ou dans une grande poêle, ajouter les légumes, les sauter en remuant env. 3 min

2 **gousses d'ail**, pressées

½ c. à soupe **de grains de poivre jaunes**

ajouter, continuer de sauter en remuant env. 2 min

225 g **lentilles rouges**

liquide réservé

ajouter

verser dans la poêle, laisser mijoter, couvert et à petit feu pendant env. 10 min

2 **pommes** (p. ex. Cox Orange)

couper en quartiers fins

1 c. à soupe **de jus de citron**

mélanger aux pommes, ajouter, laisser encore mijoter env. 10 min

¾ de c. à café **de sel**

un peu **de poivre**

assaisonner

quelques **feuilles de coriandre** ou un peu de persil à feuilles plates, selon ses goûts

pour garnir

Astuces

- Remplacer l'huile de noix ou de noisette par de l'huile de sésame.
- Au lieu de pommes, utiliser des poires.



Acheter de la citronnelle dans un magasin de denrées asiatiques, un ingrédient fréquemment utilisé dans la cuisine thaïlandaise, et en faire une base aromatique pour un plat aux lentilles chez Betty Bossi! A l'époque, il fallut d'abord s'y habituer mais aujourd'hui c'est un arôme bien établi, une denrée facile à trouver et un mets des plus classiques.