



# Recette de lensotto et mozzarella

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400g de lentilles vertes Graines de Curieux
- 2 échalote
- 2 gousses d'ail
- 8 branches chou frisé ou épinards
- 2 Mozzarella

## Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans deux casseroles (sans sel !)

2. Hacher les échalotes et l'ail

3. Faire cuire les lentilles dans une première casserole d'eau bouillante pendant 10 min avec trempage et 12 min sans trempage (les lentilles devraient être al dente). Égoutter et remettre dans la casserole

4. Pendant ce temps, enlever la nervure centrale des feuilles de chou frisé. Faire blanchir 4 min dans une casserole d'eau bouillante puis passer une min sous de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les essorer dans vos mains (des petites mains peuvent vous aider) et les couper en fines lamelles.

5. Dans une poêle, faire chauffer du beurre et y revenir les échalotes et ail 1 min. Les ajouter à la casserole de lentilles égouttées. Ajouter un demi-verre d'eau pour 2 personnes et 1 càc de bouillon de légumes (doubler pour 4 personnes et tripler pour 6 personnes). Cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide soit tout juste absorbé (afin de ne pas brûler les lentilles !). Ajouter les feuilles de chou, mélanger et rectifier l'assaisonnement.

6. Servir un fond de lensotto avec une boule de mozzarella par-dessus, un trait d'huile d'olive et du sel/poivre