

# Lentilles à la Terpsi

Les lentilles à la mode Terpsi sont super simples à faire! On met tous les ingrédients ensemble dans une casserole et on cuite pendant 40 minutes environ. La soupe est prête quand la partie aqueuse se lie aux lentilles qui commencent à se défaire.

## Ingrédients

Pour 6 personnes



- 1 grande tasse de lentilles
- 5 grande tasse d'eau
- 2 boîtes de pelati
- 2 gros oignons
- 6 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre
- laurier
- origan

## Progression



1. On verse tous les ingrédients dans une casserole.
2. On cuite pendant 40 minutes

On met une cuillère à soupe de vinaigre dans l'assiette à soupe puis une louche ou deux de lentilles.



On mange le tout avec du pain et, en option, des anchois (anchouilles ) ou autre salaisons de poissons.





légumineuses, grec

From:  
<https://yacs.alternatique.ch/> - **YACS**



Permanent link:  
**<https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:lentilles1>**

Last update: **2014/03/04 20:26**