

# LENTILLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

*300g de lentilles vertes*

*1,5 litre d'eau*

*1 carotte en tronçons*

*1 oignon haché et un oignon entier piqué de 2 clous de girofle*

*1 feuille de laurier*

*1 branche de sauge et d'hysope*

*sel-poivre*

*500g de champignons des bois : cèpes, coulemelles, rosés des prés, coprins chevelus*

*15g de margarine végétale*

*Essuyer les champignons, ôter les pieds des coulemelles et des coprins, et mettre le reste à rissoler dans une poêle, en entier, avec la margarine, pendant quelques minutes.*

*Porter l'eau à ébullition avec les carottes, les oignons et les aromates. Y jeter les lentilles et laisser cuire une demi-heure (ou moins, selon le type de lentilles utilisées).*

*Réunir les lentilles et les champignons, ôter les branches de sauge et d'hysope ainsi que la feuille de laurier et déguster, avec par exemple des petits pains au cumin.*