

FIGATELLI AUX LENTILLES VERTES

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de lentilles vertes
2 Figatelli*
1 oignon de Roscoff
200 g de pancetta
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 feuille de laurier
1 branche de thym
40 cl de bouillon de volaille
QS huile d'olive
QS sel, poivre du moulin

Rincer les lentilles, puis les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau. Les faire cuire 20 minutes à partir de l'ébullition et les égoutter.

Pendant ce temps, éplucher et ciseler l'oignon, puis couper les Figatelli en gros morceaux.

Dans une petite cocotte, faire revenir à feu vif les morceaux de pancetta et l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates et les morceaux de Figatelli. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant encore 5 minutes.

Débarrasser tout le contenu de la cocotte dans un saladier.

Verser alors dans la cocotte, les lentilles, le thym, le laurier et le contenu du saladier. Recouvrir avec le bouillon de volaille, saler si besoin et poivrer. Mettre à cuire sur feu moyen et laisser mijoter le tout pendant 30 minutes environ. Servir bien chaud.

Vin conseillé : un vin rouge de Corse

* Au singulier : Un Figatellu ... et au pluriel : des Figatelli