

## [Plats/Riz aux lentilles](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

4  
25 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### **Ingrédients**

300 g de lentilles vertes Léguste

200 g de riz Rizo étuvé

40 g de beurre

50 g de vermicelles

40 cl de bouillon de volaille ou d'eau

1/2 cuil. à café de noix de muscade râpée

1 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre

1 1/2 cuil. à café de sel

1/2 cuil. à café de poivre noir

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 oignons blancs tranchés finement

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

### **Préparation**

Cuisson des lentilles :

Rincer les lentilles Léguste sous l'eau froide. Les disposer dans une grande casserole, les recouvrir d'un grand volume d'eau froide et porter à ébullition. Continuer la cuisson à feu doux 20 à 25 min jusqu'à ce que les lentilles soient juste tendres. Égoutter et réserver.

Cuisson du riz :

Rincer puis égoutter soigneusement le riz. Dans une cocotte, faire fondre le beurre; y ajouter les vermicelles crus et les remuer jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le riz égoutté et mélanger bien jusqu'à ce que les grains de riz s'imprègnent bien du beurre. Verser le bouillon, ajouter la noix de muscade, la cannelle, le sel et le poivre, couvrir et laisser cuire à feu doux 12 min. Hors du feu, ôter le couvercle, couvrir la cocotte d'un torchon propre et remettre le couvercle dessus. Laisser reposer 5 min, le riz sera léger et gonflé. Dans une grande poêle, faire revenir les oignons 20 min environ dans l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien roussis. Les égoutter sur du papier absorbant. Égrainer le riz à la fourchette, ajouter les lentilles et la plupart des oignons (en garder pour la décoration du plat). Goûter, rectifier l'assaisonnement si besoin. Transférer le riz dans un plat, ajouter les oignons restants. Servir chaud !