Lentilles vertes aux oignons doux

Ingrédients pour 4 personnes

30 ml huile de tournesol = 2 c. à s.
1 petit oignon émincé
2 gousses ail écrasées
175 g lentilles vertes = 1 tasse
600 ml légumes variés (carotte, céléri, etc.)
150 ml vin rouge = 2/3 tasse
5 ml sauge fraîche hachée (=1 c. à c.)
225 g petits oignons épluchés
50 g vergeoise blonde = 4 c. à s.
sel
poivre noir
25 g noix de cajou salées

Chauffer l'huile dans une cocotte allant au four et faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les lentilles et faire revenir doucement 3 mn.
Incorporer bouillon, vin rouge, sauge et assaisonnement. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 20 mn. Ajouter un peu plus de liquide si nécessaire.
Faire revenir dans une petite poêle les oignons avec le beurre et le sucre, entre 5 et 7 mn, jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser et les oignons soient tendres. Remuer de temps en temps.
Servir les lentilles parsemées de noix de cajou, accompagnées des oignons et garnies avec des branches de thym.

Classification: végétarien (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)
Origine: Les Classiques de la Cuisine Végétarienne
Date: 21.03.2006
Enregistré par: démo