

## Pasta à la bolo de lentilles



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
213195	Lentilles vertes 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	1.5 Kilos
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	0.25 Kilo
	Spaghettis	1 Kilo
	Sauce tomate	1 Kilo
	Oignons jaunes ciselés fins	0.3 Kilo
	Mix épices bolognaise	0.02 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Sel, poivre, basilic	PM

### Etapes de préparation

- 1 Étaler les lentilles sur une plaque de cuisson, puis les enfourner à 180°C pendant 20 à 30 minutes afin de les déshydrater légèrement.
- 2 Suer à l'huile d'olive les oignons puis ajouter les Brunoises. Bien faire revenir.
- 3 Ajouter la sauce tomate et le mélange d'épices bolognaise préalablement dilués dans un peu d'eau, puis laisser mijoter 30 minutes.
- 4 Passer les lentilles grillées au hachoir à viande (grille de 3 mm), puis les ajouter à la sauce tomate. Laisser cuire pendant 30 minutes.
- 5 Cuire les spaghettis puis égoutter.
- 6 Dresser les assiettes et finir par du parmesan et une feuille de basilic.