



# Recette de lentilles à l'halloumi

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 blanc de poireaux
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 2 c à s de concentré de tomates
- 250g de lentilles sèches
- 1l de bouillon de légumes
- 300g de cubes de tomates en conserve
- 1/2 c à c de paprika
- 1/2 c à c de cumin
- 2 feuilles de laurier
- 200g d'épinards
- 200g de halloumi en dés
- Sel & Poivre

## Préparation

1. Pelez et émincez l'oignon. Epeluchez et coupez les carottes en dés. Taillez le poireau en rondelles. Pelez et pressez l'ail.
2. Faites revenir l'oignon et l'air pressé dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson, 2 minutes en mélangeant. Ajoutez les carottes et le poireau et faites les brièvement revenir.
3. Versez ensuite les lentilles sèches et couvrez de bouillon de légumes. Portez à ébullition, ajoutez les cubes de tomates, les épices et les feuilles de laurier. Laissez mijoter, 30 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.
4. Incorporez les épinards à la préparation et laissez les fondre. Répartissez les dés d'halloumi sur la préparation.