



Légumes secs

Dombrés lentilles



1h10 **30 min** **40 min** **0** **484**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à dombrés

- 1 Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Creuser un puits au centre et y verser l'eau.
- 2 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis pétrir à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 3 Rouler la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à obtention d'un long boudin.
- 4 Couper ce boudin en 40 petits morceaux à l'aide d'un coupe-pâte et façonner des boulettes de la taille d'une noisette.
- 5 Recouvrir les dombrés avec un torchon mouillé et réserver.

Étape 2

Préparation des lentilles

- 1 Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Peler les carottes à l'aide d'un économe et les couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile dans un faitout et y faire suer les oignons pendant 5 minutes. Ajouter les lardons, les

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les dombrés

170 g **Farine**
10 cl **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les lentilles

500 g **Lentilles vertes du Puy**
125 g **Lardon(s)**
2 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 feuille(s) **Laurier**
2 c. à café **Thym**
1.5 litre(s) **Bouillon cube**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Persil frisé**

carottes et l'ail puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

- 4 Ajouter les lentilles, le thym et le laurier. Assaisonner de sel et poivre puis verser le bouillon. Plonger délicatement les dombrés et mélanger.
- 5 Porter à ébullition puis baisser le feu. Couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes, en remuant de temps en temps.

Étape 3

Dressage

- 1 Hacher finement le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les lentilles et les dombrés dans des bols ou des assiettes creuses.
- 3 Parsemer de persil et déguster bien chaud.