

# Blettes et poivrons braisés aux lardons

## *Ingrédients :*

- 5 feuilles de blette
- 1 verre de lentilles
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Ail
- Oignon
- Cumin
- Sel et poivre



## *Les étapes*

Couper les tiges de blettes en petits rectangles et couper grossièrement les feuilles.

Laver les lentilles.

Mettre un peu d'huile d'olive dans un faitout ; faire revenir l'oignon et l'ail (facultatif).

Faire revenir rapidement les blettes, saler et poivrer.

Ajouter l'eau de manière à recouvrir les blettes et laisser cuire 30mn environ.

Si les lentilles sont précuites, les ajouter 10 avant la fin de cuisson ; sinon environ 20mn avant la fin.

A la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron suivant votre convenance.

Cette recette très légère est issue d'une recette traditionnelle libanaise.

Source : [www.marmiton.org/recettes/recette\\_blettes-et-poivrons-braises-aux-lardons\\_46778.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_blettes-et-poivrons-braises-aux-lardons_46778.aspx)