



Lentilles petit salé

Vous adorez les recettes traditionnelles mais vous n'avez aucune envie de passer la soirée en cuisine ? Jetez donc un oeil à cette recette de lentilles petit salé ! Avec les Lentilles façon Petit Salé Bonduelle, ça n'aura jamais été aussi simple de bien manger ! Surprenez-vous avec cette recette de lentilles petit salé Bonduelle !



Facile



4 personnes



20 min



10 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de Lentilles façon Petit Salé Bonduelle

1 petit morceau de céleri en branche

1 boîte de tomates pelées

200 g de tofu fumé

1 pincée de cumin

1 capsule de cardamome

Sel et poivre

Étape 1

Émincez le céleri.

Étape 2

Dans une casserole, versez le contenu de la boîte Lentilles façon Petit Salé ainsi que le céleri.

Étape 3

Ajoutez ensuite les tomates pelées et les épices. Laissez mijoter.

Étape 4

Pendant ce temps, découpez le tofu en lamelles et faites-le dorer à la poêle.

Étape 5

Servez les lentilles avec le tofu croustillant.