



# Ragoût végétarien aux lentilles



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon (émincés)  
2 gousses d'ail (émincées)  
700 grammes de pommes de terre (en dés)  
4 carottes (en rondelles)  
2 panais (en rondelles)  
2 cuillères à soupe de curry en poudre  
1 l de bouillon de légumes  
100 grammes de lentilles vertes  
1 bouquet de coriandre  
1 petit bocal de yaourt  
pain naan (prêt à l'emploi)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites-y suer l'oignon et l'ail. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et les panais. Laissez-les bien dorer. Assaisonnez avec le curry en poudre et recouvrez le tout de bouillon. Portez à ébullition.
- 2.** Ajoutez les lentilles et baissez le feu.
- 3.** Couvrez et enfournez la cocotte dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 45 minutes.
- 4.** Garnissez de coriandre et de yaourt.
- 5.** Accompagnez ce plat de pain naan réchauffé.