

Lentilles et macaronis

(Pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson 25 min.)

- 150 g de [lentilles beluga](#)
- 150 g de pâtes : [macaronis semi-complets bio](#)
- 8 cerneaux de noix
- 1 noix de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- [Huile d'olive fumée](#)
- Brins de persil
- Sel, poivre

1. Rincez les lentilles, égouttez-les et mettez-les dans une casserole. Versez 350 g d'eau* et ajoutez l'ail pelé et coupé en deux, le gingembre pelé et coupé en quatre, le thym et le laurier. Portez à ébullition sur feu doux et laissez frémir 20 min.

2. Brisez grossièrement les cerneaux de noix et faites-les légèrement griller dans une poêle sèche.

3. Au bout de 20 min de cuisson, retirez ail, gingembre, thym et laurier de la casserole. Plongez-y les pâtes, salez et laissez cuire 5 min environ : goûtez et retirez la casserole du feu dès qu'elles sont al'dente.

4. Versez un filet d'huile sur les macaronis aux lentilles, mélangez et servez parsemé de persil effeuillé et de noix. Poivrez au moment de déguster.

* La quantité d'eau est juste pour ces pâtes, elle peut varier si vous choisissez des pâtes d'un format différent. En fin de cuisson, vous aurez un jus très court qui enrobera pâtes et lentilles.

=> Servez si vous le voulez, si vous n'êtes ni végétarien ni végane, avec du parmesan râpé, de fines tranches de jambon ou de bacon croustillantes (dorées dans une poêle sèche).