

ÇA  
VAUT  
LE  
COÛT

## SPAGHETTINIS À LA SAUCE AUX LENTILLES

*Une recette de Stéphanie Côté*

Portions : 8 - Préparation : 15 minutes – Cuisson : 50 minutes

### Ingrédients

250 ml (1 tasse) chorizo, en brunoise

Pour la sauce aux lentilles

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

1 oignon, ciselé

2 gousses d'ail, hachées

1 branche de céleri, en dés

225 g (1/2 livre) de porc haché

140 g (3/4 tasse) de lentilles vertes sèches, rincées

2 boîtes de 796 ml chacune de tomates broyées

15 ml (1 c. à table) d'herbes de Provence

5 ml (1 c. à café) de pâte de piment (de type sambal oelek)

2,5 ml (1/2 c. à café) de piment de Cayenne

### Préparation

Dans une grande casserole, à feu moyen, chauffer l'huile et faire revenir l'oignon 2 minutes.

Ajouter l'ail, le céleri et le porc. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes. Ajouter les lentilles, les tomates et les herbes de Provence.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux au moins pendant 45 minutes en remuant régulièrement.

Entre-temps, dans une casserole, cuire les pâtes selon les indications inscrites sur l'emballage.

Servir la sauce aux lentilles sur les pâtes.

### Source :

Livre *La santé par l'intestin* de Stéphanie Côté (Éditions Modus)

Aussi sur <https://stephaniecote.ca/recette-spaghettinis-lentilles/>