

CONFIT DE LENTILLES

Pour un pot

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 + 50 à 60 min



200 g de lentilles vertes du Puy

200 g de sucre

1 litre d'eau

5 g de gingembre râpé

2 gousses de vanille

- 1 Mettre les lentilles de l'eau froide non salée, porter à ébullition puis faire cuire à feu moyen-doux pendant 20 min.
- 2 Pendant ce temps, préparer un sirop en mélangeant dans une casserole l'eau, le sucre, le zeste de citron, le gingembre et les gousses de vanille ouvertes en deux dans le sens de la longueur. Amener à ébullition, laisser cuire 5 min puis réserver.
- 3 Egoutter les lentilles puis les mettre dans le sirop de sucre et les laisser confire 1 heure à feu doux (veiller à ce qu'il reste suffisamment de liquide pour ne pas obtenir une pâte trop sèche).
- 4 Oter les gousses de vanille et mixer les lentilles confites puis mettre en pot stérilisé ou dans un ramequin pour déguster dès refroidissement ... avec le [Cake au bruccio, amandes et farine de châtaigne de Léonine](#).