

Lentilles à la Mexicaine et Féta Concassée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Lentilles	250g
- Chorizo	100g
- Maïs (Grains)	2-3 c à soupe
- Oignons	½
- Tomates	1
- Concentré de Tomates	1 noix
- Crème Fraîche	2-3 c à soupe
- Piment de Cayenne	2-3 pincées
- Féta (Fromage Grecque)	70g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Egouttez et rincez les lentilles.
- Emincez finement l'oignon.
- Pelez et coupez en demi-rondelles le chorizo.
- Pelez et concassez la tomate.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir dans du beurre chaud, l'oignon émincé avec le chorizo.
- Ajoutez ensuite les lentilles et le maïs. Remuez bien. Salez et poivrez. Assaisonnez également avec le piment de Cayenne.
- Intégrez alors la tomate concassée et le concentré de tomate. Mélangez.
- Arrosez enfin avec la crème et laissez mijoter doucement pendant 5-10 minutes à couvert.
- Concassez la féta et poivrez-la généreusement.
- Au moment de servir, dressez les lentilles à la mexicaine à l'aide d'un emporte-pièce et déposez par-dessus la féta concassée.

