Purée de lentilles

Ingrédients :

- 500 g de lentilles vertes
- 1 bouquet garni (thym, romarin, laurier, ...)
- 4 œufs
- 6 cuillères à soupe de parmesan
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- curcuma
- sel

Préparation :

- Mettre les lentilles dans de l'eau froide
- Ajouter l'huile, le curcuma et le bouquet garni
- Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 25 mn
- Pendant ce temps, battre les œufs puis mélanger avec le parmesan
- Saler les lentilles en fin de cuisson
- Ecraser les avec un pilon
- Remettre sur le feu en ajoutant la préparation œufs et fromage.