

Faux cretons (aux lentilles rouges)

Ingrédients:

1 cuil. à table (15 g) d'huile d'olive
1 tasse de lentilles rouges sèches, triées et rincées
1 oignon moyen, haché très finement
1 à 2 gousses d'ail pressées, ou 1 cuil. à thé de poudre d'ail
2 tasses d'eau, environ
1 cuil. à table (15 g) de sauce Tamari ou sauce soya
Sel
Poivre du moulin, au goût
~~1 trait de Tabasco (facultatif)~~
1/8 cuil. à thé de cannelle (ou plus, au goût)
1/8 cuil. à thé de muscade (ou plus, au goût)
(J'ai ajouté 3 clous de girofle)

Étapes:

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les lentilles, l'oignon et l'ail durant 2 à 3 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, puis cuire à feu moyen pendant environ 10 à 12 minutes, en ajoutant de l'eau au besoin si le mélange semble trop sec.

Lorsque les lentilles sont cuites à votre goût et que la texture ressemble à un genre de gruau onctueux, goûter et rectifier l'assaisonnement. (J'ai ajouté sel-poivre et épices).

~~Piler légèrement au pile pomme de terre, ou passer quelques coups de mélangeur à main dans le mélange, en laissant une bonne texture.~~ (J'ai sauté cette étape).

Verser dans un ou des ramequins, puis réfrigérer au moins 3-4 heures, pour obtenir une belle texture tartinade, avant de déguster. (Ils sont encore meilleurs le lendemain).

Note: Se congèle.

Source: [À porc égal](#)

Par: [Blanc-manger](#)