

Lentilles aux saucisses fumées

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 45m

Un plat rustique et réconfortant de lentilles vertes mijotées avec des saucisses fumées. Un classique français économique et rassasiant.

France

INGRÉDIENTS

□ oignons, émincés	2	□ lentilles vertes, rincées	300 g
□ carottes, en dés	2	□ tomates, en dés	2
□ huile	1 càs	□ eau	1 l
□ ail, émincé	2 gousses	□ sel	
□ saucisses fumées, en rondelles	400 g	□ poivre	

PRÉPARATION

1. Faire revenir les *oignons* et les *carottes* dans *huile*.
 2. Ajouter l'*ail* et les *saucisses fumées*.
 3. Ajouter les *lentilles vertes*, les *tomates* et l'*eau*.
 4. Laisser mijoter à feu doux 35 min, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.
 5. Assaisonner de *sel* et *poivre* et servir chaud.
-

resilience