

SAUCISSES ET LENTILLES



Ingredients:



8 MINUTES



35 MINUTES



4 PERSONNES

- 250 g de lentilles noires (à cuire)
- 4 saucisses (fumées)
- 1 oignon jaune
- 2 carottes
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Épluchez et émincez l'oignon.
2. Épluchez les carottes puis coupez-les en rondelles.
3. Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon puis les rondelles de carottes. Faites revenir 3 minutes à feu moyen.
4. Versez les lentilles. Faites revenir encore 2 minutes en continuant de mélanger. Poivez. (Optionnel : vous pouvez ajouter une feuille de laurier.)
5. Versez 20 cl d'eau par personne (80 cl). Laissez cuire 15 minutes à feu moyen.
6. Au bout de 15 min, ajoutez les saucisses (vous pouvez les couper en deux) et faites cuire encore 15 minutes à couvert. Salez et poivez, c'est prêt.

Astuce : vous pouvez rajouter des lardons !