

SAUCISSES AUX LENTILLES



Ingrédients (6 personnes) :

500 g de lentilles vertes (du Puy de préférence)

1,250 l de bouillon

½ chorizo

6 saucisses fumées

1 oignon

2 gousses d'ail

3 carottes

persil

2 pincées de piment

1 feuille de laurier

- Émincer l'oignon, l'ail, les carottes et le chorizo.
- Faire dorer dans une cocotte minutes avec de l'huile d'olive, l'oignon avec le chorizo, puis ajouter les carottes et l'ail.
- Verser les lentilles et le bouillon, ajouter la feuille de laurier et les saucisses, ainsi que le piment et un peu de sel.
- Fermer la cocotte et faire cuire 15 minutes à partir du sifflement.
- Servir bien chaud en ajoutant un peu de persil sur le plat.