



SAUCISSES AUX LENTILLES

Ingrédients

280 gr de lentilles (à cuire)

4 saucisses fumées

1 oignon jaune

2 carottes

Huile d'olive

Préparation

1. Épluchez et émincez l'oignon.
2. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
3. Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et les rondelles de carottes. Faites revenir 3 minutes à feu moyen.
4. Versez les lentilles, faites revenir encore 2 minutes en mélangeant. Poivrez.
5. Versez 80 cl d'eau et laissez cuire 15 minutes à feu moyen.
6. Au bout de 15 minutes, ajoutez les saucisses et faites cuire encore 15 minutes à couvert.
7. Salez et poivrez.
8. Servez bien chaud.

