

Lentilles à la raclette et aux saucisses



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 70 mn

Un plat de tous les jours !

Ingrédients

- 600 g de lentilles - vertes du puy
- 250 g de fromage - à raclette
- 200 g de lardons - en allumettes
- 4 saucisses - de montbéliard
- 1 oignon - de grande taille
- 3 échalotes
- 3 carottes
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faire cuire les saucisses de Montbéliard pendant trente minutes dans de l'eau frémissante.
- 2 Émincer l'oignon et les échalotes puis, les faire revenir dans une poêle avec les lardons et le fromage coupés en petits morceaux.
- 3 Couper les carottes en rondelles.
- 4 Faire cuire les lentilles et les carottes dans une cocotte. Pour cela, les couvrir d'eau, faire bouillir et laisser cuire à feu doux pendant trente minutes.
- 5 À la fin de la cuisson, verser le tout dans la poêle qui contient l'oignon, les échalotes et les lardons.
- 6 Réchauffer le tout et disposer les saucisses sur le dessus.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

