Lentilles au chorizo

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

Le chorizo est un saucisson de la péninsule ibérique fabriqué à partir de viande de porc ou d'un mélange de porc et de bœuf. Il est assaisonné avec une variété de paprika qui lui donne sa couleur rouille et son goût légèrement fruité.

Ingrédients

- 250 g de lentilles
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 chorizo
- 2 poivrons jaunes
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel, poivre, paprika
- 1 bouquet garni

Préparation

1. Pelez, lavez et hachez l'oignon, l'ail et l'échalote. Épépinez, lavez et coupez les poivrons en dés. Coupez le chorizo en rondelles.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir le hachis d'oignon, d'échalote et d'ail. Ajoutez-y les poivrons et laissez cuire 2 minutes tout en remuant.
3. Ajoutez les lentilles. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de paprika. Posez le bouquet garni sur les lentilles. Couvrez d'eau. Et laissez cuire 25 minutes. En fin de cuisson, arrosez les lentilles d'un filet de vinaigre balsamique.
4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à sec et disposez-y les rondelles de chorizo. Faites-les revenir 2 minutes de chaque côté. Réservez.
5. Au moment de servir, égouttez les lentilles. Mettez-les dans un plat de service et disposez les rondelles de chorizo par-dessus. Bon appétit!

Proposé par

lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog"LES BONS RESTAURANTS"

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode