

Lentilles aux viandes fumées



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Un plat savoureux et plein de Vitamines pour affronter l'hiver !

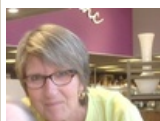
Ingrédients

- 1 jambonneau fumé
- 2 grosses saucisses fumées
- 250 gr de lentilles vertes
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- 1 clou de girofle
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans un récipient d'eau froide, cuire le jambonneau fumé pendant une heure, le désosser et garder 3 louches de liquide.
- 2 Dans une casserole, faites cuire les lentilles 35 min dans 5 fois leur volume d'eau avec l'oignon piqué du clou de girofle, la carotte épluchée et coupée en rondelles, la feuille de laurier, le thym, le poivre du moulin. Salez peu.
- 3 Égouttez les légumes dans une passoire enlevez le laurier et le thym.
- 4 Dans la casserole faites fondre un peu de beurre et faites revenir l'oignon et l'ail émincés.
- 5 Remettez les lentilles et ajoutez les morceaux de jambonneau, les 2 saucisses fumées et les louches de liquide.
- 6 Laissez mijoter 40 min. Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](http://merci//simplementgigi)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

