

Potée de lentilles aux saucisses fumées

Plat **Facile****Pour** : 5 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 80 mn

On désigne généralement par potée un mélange de viande ou de charcuterie, de légumes et de pommes de terre cuit dans un bouillon qui est absorbé par les ingrédients. La potée est un plat ancien et populaire avec diverses variations locales...

Ingrédients

- 2 saucisses à cuire fumées
- 500 g de lentilles vertes
- 1 kg de carottes
- 500 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- feuille de laurier
- sel, poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes. Pelez, lavez les pommes de terre. Pelez, lavez les oignons. Hachez-en un et piquez l'autre avec des clous de girofle.
- 2 Mettez les saucisses à cuire dans un litre d'eau dans la cocotte minute fermée pendant 20 minutes.
- 3 Pendant ce temps, faites revenir les carottes, l'oignon haché et bouquet garni pendant 10 minutes dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.
- 4 Au bout de 20 minutes de cuisson des saucisses, ouvrez la cocotte et ajoutez-y la poêlée de carottes, oignon et bouquet garni. Mettez-y les lentilles et laissez cuire 30 minutes sur feu doux sans fermer la cocotte minute.
- 5 À ce moment ajoutez les pommes de terre entières et laissez cuire encore 20 minutes.
- 6 Il n'y a plus qu'à dresser votre plat! 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

