

Potée de lentilles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Pour cette recette, préférez les lentilles vertes du Puy. Vin suggéré : un Cahors. Surveillez la cuisson des lentilles qui ne doivent pas se réduire en purée.

Recette proposée par : SCHLACHTER

Ingrédients

- 4 saucisses à cuire fumées
- 250 g de lentilles
- 4 pommes de terre
- 3 carottes
- 1 poireau
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez l'oignon et le coupez en petits morceaux puis, faites-le revenir dans un faitout avec l'huile.
- 2 Pendant ce temps, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles épaisses. Ajoutez à l'oignon les carottes avec deux verres d'eau et faites cuire à petits frémissements.
- 3 Lavez et coupez le poireau en rondelles et ajoutez-le dans le faitout.
- 4 Rincez les lentilles sous l'eau froide puis versez-les dans le faitout avec six fois leur volume d'eau.
- 5 Épluchez et coupez les pommes de terre en dés et ajoutez-les aux autres légumes. Salez et poivrez.
- 6 Couvrez et laissez mijoter 35 à 40 minutes.
- 7 Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les saucisses fumées à cuire avec les lentilles.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

