



LENTILLES SAUCISSES

INGRÉDIENTS

- 250 GR DE LENTILLES VERTES DU PUY AOP*
- 1 PAQUET DE SAUCISSES CONFITES*
- 3 CAROTTES
- 1 OIGNON BLANC
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- 1 CUBE DE VOLAILLE
- PIMENT D'ESPELETTE*
- BOUQUET GARNI

PRÉPARATION

- ÉPLUCHEZ ET ÉMINCEZ L'OIGNON ET LES CAROTTES EN RONDELLES.
- DANS UNE CASSEROLE OU UNE COCOTTE, FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- VERSEZ L'OIGNON ET LES RONDELLES DE CAROTTES PENDANT 5 MINUTES.
- AJOUTEZ LES LENTILLES VERTES, LE BOUQUET GARNI, LE CUBE DE VOLAILLE ET COUVREZ D'ENVIRON 2 FOIS LE VOLUME D'EAU.
- COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE ENVIRON 25 MINUTES À FEU MOYEN.
- AJOUTEZ APRÈS LES 25 MINUTES LES SAUCISSES CONFITES DANS LES LENTILLES.
- FAITES CUIRE ENCORE 15 MINUTES ENVIRON.
- ASSAISONNEZ AVEC UN PEU DE SEL ET DE PIMENT D'ESPELETTE.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU