

Saucisses Lentilles

Par Xavier Micheau



Ingrédients :

80 gr de Lentilles Vertes ou Lentillons ou Lentilles Beluga
(70 à 80 gr selon le coup de fourchette de la personne)
1 à 2 Saucisses de Porc du Charcutier ou type Saucisse de Toulouse par personne
1 Oignon blanc
40 gr de beurre
Persil
Ciboulette

Préparation :

1. Laver les lentilles à l'eau froide, bien les rincer.
2. Eplucher et émincer petit oignon. Dans une casserole, faire fondre une grosse noix de beurre et y verser l'oignon pour le faire revenir pendant 5 minutes.
3. Porter à ébullition une casserole d'eau. Compter 3 fois votre volume de lentilles. Comptez 25 à 30 min de cuisson pour les lentilles vertes, les lentillons et les lentilles noires.
4. Incorporer aux lentilles, persil ciboulette et saler les lentilles 5 minutes avant la fin de la cuisson.
5. Egouttez les lentilles.
6. Dans une cocotte, faites fondre le beurre, piquer les saucisses avec une fourchette et les faire revenir dans une poêle pendant 20 minutes, bien les faire dorer, puis ajouter les lentilles.
7. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter 10 à 15 minutes.
8. Dresser vos assiettes.

Bonne Dégustation



Suggestion de Présentation

