

Lentilles, saucisses fumées et persil



Ingédients

- ✓ 4 saucisses fumées Madrange
- ✓ 1 oignon
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 2 carottes
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 250 g de lentilles
- ✓ Persil
- ✓ Feuilles de laurier

Le produit phare



1



5 min



50 min



4

Préparation

- Étape 1** Dans une cocotte à feu moyen faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive.
- Étape 2** Au bout de 5 minutes, ajouter les carottes coupées en rondelles et l'ail.
- Étape 3** Ajouter les lentilles, de l'eau à hauteur et des feuilles de laurier, puis faire cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Étape 4** Mettre les saucisses fumées et laisser mijoter pendant 15 minutes, sans les piquer.
- Étape 5** Aromatiser avec du persil. Saler et poivrer.

Bon appétit!