

Saucisses aux Lentilles Tomatées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	700g
- OIGNON(S)	½
- CAROTTE(S)	4-5
- LARD FUMÉ	150g
- LENTILLES	380g
- BOUILLON DE POULE	350 ml (½ cube)
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Egouttez les lentilles et rincez-les sous l'eau froide.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire au micro-onde pendant 5 min 30 secondes.
- Emincez finement l'oignon.
- Ôtez la couenne du lard et coupez-le en petits dés.
- Faites griller les saucisses sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les lardons fumés avec l'oignon émincé.
- Ajoutez les lentilles égouttées puis les carottes précuites.
- Arrosez avec le bouillon de volaille puis portez à ébullition. Intégrez-y le concentré de tomates.
- Baissez le feu puis réintégrez les saucisses.
- Poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps pendant 25-30 minutes. Ajoutez alors la crème fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud dans des assiettes creuses.



Remarque:

Accompagnez de pommes de terre vapeur.