

Merguez aux Lentilles, Coriandre et Abricots Moelleux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- MERGUEZ	8-10
- ÉCHALOTE(S)	1
- LENTILLES	500g précuites
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- ABRICOTS SÉCHÉS	10-15
- CORIANDRE FRAIS	
- VINAIGRE D'ÉCHALOTES	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- SIROP D'ÉRABLE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les abricots en petits dés.
- Pelez et hachez finement l'échalote.
- Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir à feu doux échalote.
- Ajoutez les merguez et piquez-les avec une fourchette.
- Égouttez et rincez les lentilles puis versez-les dans la sauteuse avec un fond d'eau puis arrosez du vinaigre. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Laissez mijoter doucement à demi-couvert jusqu'à ce que le liquide soit presque tout absorbé (15 minutes).
- Ajoutez finalement les dés d'abricot, le sirop d'érable et de la crème.
- Intégrez la coriandre et rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez doucement pendant 5 minutes en remuant.
- Répartissez les lentilles dans les assiettes. Posez les merguez par-dessus. Dégustez aussitôt.