

Saucisses aux Lentilles et aux Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	700g
- OIGNON(S)	½
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CAROTTE(S)	2
- LENTILLES	380g
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- BOUILLON DE POULE	150 ml (½ cube)
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- ABRICOTS SÉCHÉS	20 moelleux
- 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 et l'ail.
- Faites griller les saucisses sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir l'oignon émincé avec l'ail.
- Ajoutez les lentilles égouttées puis les carottes précuites. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon de volaille puis portez à ébullition.
- Baissez le feu puis réintégrez les saucisses.
- Poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps pendant 25-30 minutes.
- Coupez les abricots en deux.
- Assaisonnez avec le piment Cayenne puis ajoutez la crème fraîche et les abricots.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud dans des assiettes creuses.



Remarque:

Accompagnez de pommes de terre vapeur