

Saucisses Fumées aux Lentilles, Pancetta Grillée et Paprika

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Saucisses Fumées	2x (de Montbéliard)
- Carottes	2
- Oignons	1/2
- Pancetta (Jambon)	4 tranches
- Lentilles	250g
- Paprika	
- Crème Fraîche	3-4 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 5 minutes au micro-onde. Réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Coupez les tranches de pancetta en dés.
- Egouttez et rincez les lentilles.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite les dés de pancetta puis déposez les saucisses fumées. Retournez-les une ou deux fois.
- Introduisez alors les lentilles et les dés de carottes précuites. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Arrosez le tout avec la crème fraîche et laissez épaissir.
- Servez les lentilles surmontées de la saucisse fumée.

