

Saucisses Fumées aux Lentilles, Pancetta Grillée et Paprika

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- <i>Saucisses Fumées</i>	<i>2x (de Montbéliard)</i>
- <i>Carottes</i>	<i>2</i>
- <i>Oignons</i>	<i>½</i>
- <i>Pancetta (Jambon)</i>	<i>4 tranches</i>
- <i>Lentilles</i>	<i>250g</i>
- <i>Paprika</i>	
- <i>Crème Fraîche</i>	<i>3-4 c à soupe</i>
- <i>Sel</i>	
- <i>Poivre</i>	

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.

