Saucisses Bleu Blanc Cœur aux lentilles vertes du Puy

Le plat de bistrot qui tient au corps, pour deux, à tout petit prix.

Les lentilles vertes du Puy, en AOP, cuisent sans se défaire et ont un léger goût de noisette. Avec des saucisses de porc Bleu Blanc Cœur, c'est la cuisine de grand-mère dans ce qu'elle a de meilleur.



Pour 4 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 40 min | Très facile

Dans votre pack

Saucisses nature Bleu Blanc Cœur, 4 × 120 g	2 × paquet de 4 saucisses (480 g)
Lentilles vertes du Puy, 450g	300 g
Carottes	300 g
Oignons	160 g
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Sel, poivre.

Allergènes

Aucun allergène majeur dans le pack.

La recette

1. Rincez les lentilles. Mettez-les dans une casserole d'eau froide avec la carotte en dés, l'oignon, le thym et le laurier.
2. Portez à frémissement et laissez cuire 25 minutes, sans saler.
3. Pendant ce temps, faites dorer les saucisses à la poêle, puis ajoutez-les aux lentilles pour les 10 dernières minutes.
4. Salez en fin de cuisson et servez bien chaud.

Le mot du marchand

Salez les lentilles seulement à la fin : salées trop tôt, elles restent dures.

À table avec : *Un rouge du Puy ou un Saint-Pourçain.*