

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCISSON CHAUD AUX LENTILLES A LA CREME

Ingrédients :

- 250 gr de lentilles vertes du Puy
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 100 ml crème fraîche liquide
- 1 saucisson de Lyon aux pistaches
- 2 grosses pommes de terre
- 2 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- huile, vinaigre, sel, poivre
- ciboulette hachée

Recette:

- Lavez les lentilles.
- Mettez les lentilles avec les carottes, l'oignon, la gousse d'ail et le bouquet garni dans 2 litres d'eau froide.
- Amenez à ébullition et faites cuire à petits bouillons 30 mn.
- Egouttez-les à chaud et dans une terrine incorporez la crème fraîche, le sel et le poivre aux lentilles.
- Pendant que les lentilles cuisent, mettez à l'eau chaude les pommes de terre avec leur peau et le saucisson.
- Laissez cuire à très petits bouillons pendant 20 mn.
- Pelez les pommes de terre.
- Coupez-les en tranches.
- Assaisonnez-les avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre quand elles sont encore bien chaudes.
- Egouttez le saucisson, coupez-le en rondelles.
- Servir les lentilles avec des rondelles de saucisson et de pommes de terre.
- Saupoudrez avec la ciboulette.
- Servir tiède ou froid.

Bon Appétit