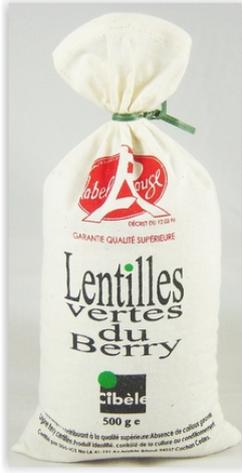


Saucisses, lentilles vertes du Berry



Ingrédients pour 4 personnes

1. 250 à 300g de lentilles
2. 1 oignon
3. 3 clous de girofle
4. 1 càc d'herbes de Provence
5. 1 càc de poivre ou coriandre
6. 2 gousses d'ails entières
7. 2 càs d'huile d'olive
8. 2 litres d'eau froide (trempage)
9. Une gamelle en fonte
1. Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min (goûter la fermeté !)

Préparation

1. Faites tremper les lentilles dans 2 fois leur volume d'eau froide, pendant au moins 2H.
2. Videz l'eau, rincez et égouttez.
3. Faire dorer les saucisses à la poêle.
4. Pelez l'oignon.
5. Piquez 3 clous de girofle dans l'oignon.
6. Versez les lentilles dans un faitout.
7. Rajoutez 2 càs d'huile d'olive.
8. Rajoutez une càc de poivre ou coriandre.
9. Rajouter 1 càc d'herbes de Provence.
10. Rajouter l'ail pelé.
11. Rajouter les saucisses.
12. Rajoutez 3 fois le volume d'eau des lentilles. Couvrez.
13. Faites cuire à feu moyen pendant entre 20 et 30 min..
14. Goûtez pour vérifier la cuisson, sinon continuez à cuire.
15. Une fois à votre goût, éteignez le feu et enlevez l'oignon et l'ail.
16. Au besoin, enlevez le trop d'eau avec une petite louche.
17. Rajouter éventuellement 1 à 2 càs d'huile d'olive (voir de l'huile d'olive pimentée maison).
18. Gardez au chaud jusqu'au service.
19. Servez avec une passoire.

Servir avec : Saucisses de Toulouse ou Diots de Savoie ou côtelettes de porc ou palette ½ sel etc.

* * * 1^{er} juillet 2019 – 15 mai 2020 * * *