



LENTILLES DU PUY AU SAVEURDELICE

Pour 4 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 60 min.

Ingrédients :

- 1 Saucisson à Cuire ISLA DELICE,
- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 3 oignons
- 2 carottes
- 1 pincée de « 4 épices »
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni
- Beurre demisel
- Sel et Poivre.

Préparation :

- Emincez 2 oignons et coupez les 2 carottes épluchées en dés.
 - Dans une grande casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons émincés et les carottes. Salez et poivrez.
 - Versez 1,5L d'eau dans la casserole et ajoutez les lentilles vertes, le bouquet garni, la pincée de « 4 épices », et l'oignon restant, piqué du clou de girofle.
 - Portez à ébullition puis laissez frémir 35 minutes.
 - Ajoutez alors le Saucisson à Cuire ISLA DELICE et poursuivez la cuisson 25 minutes de plus.
 - Découpez le Saucisson à Cuire ISLA DELICE en rondelles, retirez la peau, puis disposez sur les lentilles.
- Suggestion : Remplacez le clou de girofle par 1/4 d'anis étoilé.