

SAUCISSES AUX LENTILLES

Recette proposée par SAN29



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingédients : 6 personnes

- 1 Saucisse de morteau - 3 Saucisses de Montbéliard - 400 G de lentilles vertes - 1 Bouillon cube de volaille dégraissé - 2 Echalotes - 1 CC de curcuma

1. Éplucher les échalotes, les mettre dans le Cook, coupées en 2 et les hacher EXPERT vitesse 13/1 mn
2. Verser 1 CS d'huile d'olive, rabattre les échalotes programmer mode EXPERT 3mn/ vitesse 2A/100°
3. Ajouter les lentilles, le bouillon cube, les saucisses coupées en tronçons de 3cm, le curcuma et mettre de l'eau jusqu'à 1cm au dessus des ingrédients. Saler un peu et poivrer
4. Cuire en mode EXPERT 10mn/ 1A/100° puis 40mn/1A/95°

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : SAN29