

## LENTILLES AUX CAROTTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte

### ***Ingédients :***

250 gr de lentilles

4 saucisses type Montbéliard

3 carottes

2 oignons

Huile d'olive

2 clous de girofle

$\frac{1}{2}$  bouillon cube

Ail, thym, laurier, persil, poivre

### ***Préparation :***

1 - Peler, laver et couper les carottes et un des oignons en petits morceaux. Laisser l'autre oignon pelé mais entier pour le piquer des 2 clous de girofle.

2 - Dans une cocotte, faire revenir les oignons et un peu d'ail, ajouter les saucisses (non piquées) et les carottes puis les lentilles préalablement lavées.

3 - Couvrir d'eau puis ajouter le  $\frac{1}{2}$  cube de bouillon, le thym, le laurier et poivrer. (pas de sel, les saucisses et le bouillon étant salés).

4 - Laisser cuire à couvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau en faisant attention que ça ne colle pas au fond. Avant de servir retirer l'oignon piqué des clous de girofle, le thym et le laurier puis ajouter le persil et servir aussitôt.