



## Lentilles / saucisses fumées

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 5 pers / 4 spl par pers*

- 400 gr de lentilles sèches
- 2 belles poignées de carottes surgelées
- 1 bouquet garni
- 1/2 oignon
- 3 saucisses fumées
- 150 gr de bacon
- 1,2 litre d'eau
- 2 cs crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre

Mettre dans la cuve les saucisses coupées en gros morceaux, le bacon et l'oignon émincé. Faire dorer quelques minutes

Ajouter ensuite les carottes et les lentilles, mélanger le tout et verser l'eau. Rajouter le bouquet garni, saler, poivrer et passer en cuisson rapide pour 20 minutes.

En fin de cuisson, retirer le bouquet garni, incorporer la crème, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, mélanger et servir de suite.