

Lentilles italiennes

Recette pour 6 personnes

12 chipolatas aux herbes
6 chorizos à cuire (ou 6 merguez)
350 g de branches de céleri (coupé en diagonales de 1 cm de large)
600 g de carottes (coupées en diagonales de 1 cm de large)
2 C à soupe d'huile d'olive
6 gousses d'ail coupées en tranches fines
500 g de lentilles vertes du Puy
3 feuilles de laurier
1 C à café de thym
1,5 litres de bouillon de poule
1 C à café de fenouil en poudre (facultatif)
Sel, poivre
Persil frais ciselé pour garnir

Préparation

Dans une cocotte ou un grand faitout, fais cuire tes chipolatas, elles doivent être bien dorées à l'extérieur. Ce n'est pas grave si elles sont encore crues à l'intérieur, elles finiront de cuire plus tard. Idem pour les chorizos (ou les merguez). Réserve-les dans une assiette.

Enlève le gras qui pourrait se trouver dans ta cocotte. Ajoute l'huile d'olive, l'ail, les carottes et le céleri. Fais sauter tes légumes environ 2 minutes.

Rince tes lentilles à l'eau froide pour bien les laver. Mets les dans la cocotte avec les légumes, le thym, le laurier et le fenouil, remue bien.

Ajoute tout le bouillon de poule, et rectifie l'assaisonnement sel/poivre. Porte à ébullition, puis laisse mijoter à feu moyen environ 15 minutes.

Au bout de 15 minutes, ajoute les saucisses et les chorizos (ou les merguez), Laisse cuire encore 10 minutes. Servir garni de persil frais ciselé.

