

LENTILLES AUX PETITS LÉGUMES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Existe aussi
en import BIO



Lentilles vertes
5 kg



Existe aussi
en BIO



Lentilles vertes de France
5 kg



4
PERS.



25
MIN.



40
MIN.

INGRÉDIENTS

- 300 g de lentilles vertes Vivien Paille
- 300 g de carottes
- 150 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Émincez finement l'oignon et l'ail puis faites-les revenir dans un faitout avec de l'huile d'olive.
2. Rincez les lentilles puis versez les dans le faitout, mélangez 5 min puis couvrir d'eau.
3. Épluchez et coupez en rondelles les carottes puis versez dans le faitout et y ajouter le bouquet garni.
4. Couvrez et laissez mijoter 20 min à feu doux.
5. Ajoutez les lardons, sel et poivre puis laissez à nouveau mijoter 20 min.