

Choux de Bruxelles à la saucisse fumée

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne

- 1 saucisse fumée
- 8 choux de Bruxelles
- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 240 g de lentilles vertes
- 1 gousse d'ail
- ½ litre de bouillon de poule
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- 1 noix de beurre



35 min

- Épluchez et coupez les légumes
- Rincez les lentilles (que ce soit les lentilles cuites ou celles en boîte)

C'est encore mieux de cuisiner des lentilles sèches. Dans ce cas, prévoir le temps de cuisson des lentilles qui se situe entre 20 et 40 minutes.

- Faites fondre le beurre dans une casserole et placez-y tous les légumes, le thym, le laurier, le clou de girofle. Remuez 3 minutes.
- Ajoutez l'eau et le cube de bouillon. Portez à ébullition. Ensuite diminuez le feu et laissez cuire 10 minutes.
- Ajouter le saucisson en morceau et les lentilles. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

