

Lentilles beluga façon risotto et saucisses de Francfort

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



35 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de lentilles beluga
- 1 oignon
- 2 carottes
- 4 branches de céleri*
- 1 pomme
- huile d'olive
- 2 c à c de cumin
- 2 c à c de curcuma
- 1 c à s de bouillon de volaille*
- 4 saucisses de francfort*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver les lentilles et les égoutter.
2. Peler l'oignon et l'émincer. Émincer le céleri. Peler les carottes et les couper en macédoine. Peler la pomme, l'épépiner et la couper en cubes.
3. Délayer la poudre de bouillon dans $\frac{3}{4}$ de litre d'eau frémissante.
4. Faire chauffer l'huile dans un faitout avec les épices et y faire suer l'oignon.
5. Ajouter les lentilles, remuer quelques instants et laisser mijoter.
6. Ajouter une louche de bouillon et poursuivre ainsi jusqu'à ce que les lentilles soient cuites.
7. Au bout de 20 minutes de cuisson, ajouter les carottes.
8. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le céleri et la pomme, puis les saucisses de Francfort coupées en macédoine.
9. Hacher les feuilles de céleri, les ajouter à la préparation et déguster !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82