

Lentilles au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1h 30

Ingédients pour 2 personnes :

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ✓ 250 g de lentilles vertes | ✓ 1 feuille de laurier |
| ✓ 2 carottes | ✓ 1 gousse d'ail |
| ✓ 2 pommes de terre | ✓ 2 dl d'eau |
| ✓ 1 oignon | ✓ 1/2 cube de bouillon de boeuf |
| ✓ 1 cuil à soupe de concentrée de tomates | ✓ 1/2 cube de bouillon de légumes |
| ✓ 1 cuil à café d'épices Ras-el-Hanout | ✓ 1 chorizo |
| | ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive |

Préparation :

Recettes de Caline

Rincez à l'eau froide les lentilles et les cuire durant 20 min
dans de l'eau sans aucun assaisonnement.
Egouttez-les.

Epluchez et coupez les carottes en fines rondelles et les pommes
de terre en cubes ni trop gros ni trop petit.

Dans une cocotte, faites revenir à feu moyen dans un petit peu d'huile d'olive l'oignon.

Ajoutez les lentilles et faire revenir 1 min.

Ajoutez le concentré de tomates, l'ail, les épices et le laurier.
Bien mélanger le tout, couvrir avec de l'eau, ajouter les cubes
de bouillon, les carottes et les pommes de terre.

Faites cuire à feu doux durant 1 h.
Vérifiez en cours de cuisson s'il faut ajouter de l'eau.
Au bout de 30 min de cuisson, ajoutez les rondelles de chorizo
et continuer la cuisson 30 à 40 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!