

Lentilles au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1h 30

Ingrédients pour 2 personnes :

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