

## LENTILLES AUX LARDONS



### Exemple de menu


Salade de carottes au cumin

Lentilles aux lardons

Crème caramel

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Difficultés: 

- Coût:



- Ustensiles à prévoir : 1 faitout, 1 poêle, 1 couteau

### **Ingredients pour 4 personnel**

- ✧ 300 g de lentilles vertes
- ✧ 1 carotte
- ✧ 200 g de lardons fumés
- ✧ sel, poivre
- ✧ 1 oignon
- ✧ 1 bouquet garnis, persil frais

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher, laver et couper la carotte en rondelles.

Cuire les lentilles en démarrant à l'eau froide, dans un grand faitout, avec l'oignon, le bouquet garni et la carotte coupée en rondelle. Poivrer et saler modérément.

Égoutter les lentilles et réserver au chaud.

Dans une sauteuse, faire revenir « à sec » les lardons ». Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les lentilles. Mélanger et servir saupoudré de persil haché.