



Elvea, L'Italie chez vous

Potée aux lentilles et saucisse



Ingrédients pour Personnes

800 g de	ELVEA Cubetti Peperoni
500 g de	lentilles
	sel
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
4	saucisses
1	oignon
2	carottes coupées en fines tranches
2 branches de	céleri
1	poivron vert
2 gousses d'	ail
1 cuillère à soupe de	farine
	fromage râpé

Préparation

- Portez les lentilles à ébullition à feu moyen dans 1 ½ d'eau. Laissez-les cuire pendant que vous préparez le reste de la recette. Ajoutez environ ½ ct de sel dans l'eau des lentilles. Dès que l'eau bout, baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez les lentilles. Goûtez et ajoutez éventuellement encore un peu de sel. Ne laissez pas cuire les lentilles trop longtemps.
- Préchauffez votre four à 190°C.
- Entre-temps, faites fondre 1 cs de beurre à feu moyen dans une autre grande casserole. Faites-y cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous côtés, pendant environ 5 min ou plus longtemps en fonction des saucisses choisies.
- Retirez les saucisses cuites de la casserole et déposez-les sur une assiette.
- Faites fondre la deuxième cs de beurre et ajoutez l'oignon, les carottes, le céleri et le poivron vert. Faites cuire pendant environ 5 min à couvert, en remuant de temps en temps. Salez. Dès que les légumes sont tendres et que l'oignon est translucide, ajoutez l'ail. Mélangez le tout et poursuivez la cuisson pendant 2 min. Saupoudrez le tout de farine et mélangez jusqu'à ce que la farine soit totalement absorbée par les légumes et l'huile.
- Ajoutez les Cubetti et les lentilles cuites dans la casserole et remuez fermement pour mélanger le tout. Poursuivez la cuisson pendant environ 5 min, jusqu'à ce que le jus des tomates ait réduit et se soit épaissi.
- Détaillez les carottes en bouchées et remettez-les dans la casserole. Mélangez. Goûtez et ajoutez encore un peu de sel si nécessaire. Vous pouvez servir votre potée dès à présent ou choisir de la parsemer de votre fromage râpé





Elvea, L'Italie chez vous

préféré. Dans ce cas, faites gratiner votre potée dans un four préchauffé pendant 20 min ou jusqu'  ce que le fromage soit fondu.

