

LENTILLES AUX LARDONS

Pour 4 personnes



*200 g de lardons
1 oignons émincés
1 échalote émincées
150 gr ou un verre de lentilles
2 carottes
1/2 litre d'eau
1cube de bouillon pour pot au feu
2 feuilles de laurier
2 branches de thym
1 cuillère à soupe d'huile
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de paprika
1/4 cuillère à café piment d'Espelette*

- 1. Mettez à revenir dans l'huile, les lardons, l'oignon et l'échalote émincés en mode "Dorer".**
- 2. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez les lentilles et les carottes épluchées et coupées en épaisseur 3mm.**
- 3. Versez 3 fois le volume des lentilles en eau.**
- 4. Ajoutez le laurier, le thym, le paprika, le piment d'Espelette et salez et poivrez.**
- 5. Mettez en mode cuisson rapide pour 20 min.**

[Déguster avec un cote du rhone 'Domaine des Thernes'](#)