

Lentilles aux poivrons



Préparation : **10 mn**
Cuisson : **20mn**
Attente : **=**



Niveau : **Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Lentilles	500g	
Poivron	2	rouge, vert ou jaune
Oignon	2	
Sel	1 pincée	Attention à ne pas trop en mettre, les bouillons sont déjà salés
Bouillon de volaille	1 cube	

Recette :

- Mettre les lentilles à tremper dans un saladier rempli d'eau.
- Pendant ce temps, laver, couper et enlever les pépins des poivrons puis couper en dés.
- Émincer les oignons.

Cuisson

- Faire bouillir une casserole d'eau avec le bouillon de volaille et un peu de sel.
- Plonger tous les ingrédients dans la casserole.
- Laisser cuire environ 20 min (Vérifier le temps de cuisson indiqué pour vos lentilles).
- A servir avec un poulet rôti, ou bien des saucisses de Montbéliard.

Vous pouvez également ajouter dans la casserole des lardons fumés.