



SAUCISSE DE VEAU ET SALADE DE LENTILLES



2 pers.



25 min.



920 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

2 saucisses de veau / 100g. de lardons

FOND DE PLACARD

150g. de lentilles / 4cs. d'huile d'olive /
2cs. de vinaigre balsamique blanc / Vinaigre /
Huile

Lentilles. Cuire les lentilles dans de l'eau. Saler uniquement en fin de cuisson. Une fois que les lentilles sont bien cuites, les rincer à l'eau froide pour les refroidir.

Saucisses de veau. Faire plusieurs incisions dans les saucisses de veau et les mettre à rôtir avec une petite goutte d'huile.

Lardons. Faire griller les lardons.

Vinaigrette. Mélanger 4cs. d'huile d'olive et 2cs. de vinaigre balsamique blanc.

Salade de lentilles. Mélanger les lentilles refroidies avec un petit peu de vinaigre, les lardons grillés et la vinaigrette.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.