Salade de saucisse à rôtir aux lentilles noires

Viande Suisse
La différence est là.

Durée totale: 1 h 5 min
Temps actif: 1 h 5 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

2	saucisses à rôtir de veau suisses
120 g	lentilles noires (p. ex. Beluga)
1 botte	Radis
1	citron bio
1 bouquet	thym-citron
	sel
	poivre du moulin
1 cc	sucre
5 cs	huile de colza suisse
30 g	beurre

Valeurs nutritives

1 portion (sans le pain) contient env.:

440	kcal
16 g	de protéines
19 g	de glucides
33 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Traçable de l'assiette à la ferme:

Chaque morceau de viande suisse peut être tracé sans faille jusqu'à la ferme.

Préparation

1. Faire bien cuire les lentilles dans suffisamment d'eau bouillante. Puis les égoutter à la passoire.
2. Nettoyer les radis et les couper en fines rondelles. Laver le citron à l'eau chaude, le râper finement et presser le jus. Effeuiller le thym.
3. Bien mélanger le jus de citron, le zeste, le sel, le poivre, le sucre, le thym et l'huile de colza. Ajouter les lentilles
4. Faire dorer les saucisses à rôtir de veau dans le beurre, laisser refroidir un peu et les couper en rondelles.
5.

Dresser les rondelles de saucisse sur une assiette, décorer avec les radis et les lentilles, et servir tiède.

Accompagner de pain paysan.