



# Salade de saucisse à rôtir aux lentilles noires

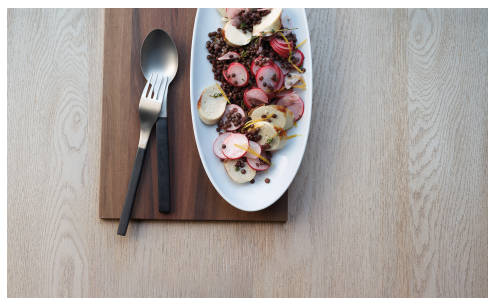


La différence est là.

 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. Effeuille 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.



La différence est là.

5

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

Accompagner de pain paysan.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.