



Salade de saucisse à rôtir aux lentilles noires

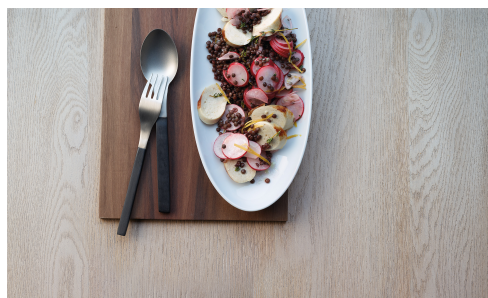


La différence est là.

 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, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.