**CHORIZOS ET LENTILLES A L’ESPAGNOL**

**Pour 4 à 6 personnes :**

**240 g de lentilles sèches**

**300g Carottes en rondelles**

**2 Oignons émincés**

**4 ou 5 gousses d’Ail pressé**

**1 Bouquet garni**

**10 petits Chorizos à griller**

**150g de Bacon coupés en cubes**

**Sel, poivre**

**3 Tomates coupées en quartier**

**1 cube de Bouillon bœuf mélangé à ½ litres d’eau chaude**

**Paprika, cumin**

**Huile d’olive**

**2 pommes de terre coupées en cubes**

**½ verre de Vin rouge**

Faites tremper les lentilles 1 nuit dans l’eau froide (si vous les utiliser immédiatement, prévoir une cuisson pus longue)

Faites revenir dans l’huile : oignons, ail, carottes, pdt, bacon pendant 5 minutes à feu vif

Ajoutez les chorizos coupés en gros morceau (en 2 pour moi vue qu’ils sont petits à la base) et parsemez de paprika et de cumin selon votre goût, laissez cuire 2/3 minutes

Déglacer au vin laissez réduire

Ajoutez les tomates, mélangez

Egouttez les lentilles, ajoutez au mélange

Ajoutez le bouillon, le bouquet garnis, salez, poivrez

Cuire 1h à feu doux

Encore meilleur le lendemain …

**LA TABLE DES PLAISIRS**