

# CUISSES DE PINTADE

## SEMI-DÉSOSSÉES AUX LENTILLES



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 4x



20 mn |



60 mn

- 4 cuisses de pintade semi-désossées
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 250 g de lardons
- 400 g de lentilles vertes
- 2 tablettes de bouillon de poule dégraissé
- Poivre

- Faire dorer les cuisses (sans matières grasses). Ajouter les lardons, les oignons émincés et laisser cuire 10 mn.
- Mettre les carottes coupées en grosses rondelles, les lentilles, le thym, le laurier, le poivre.
- Recouvrir le tout d'eau froide.
- Mettre les tablettes de bouillon de poule.
- Laisser mijoter pendant 30 et 45 mn à découvert.

Les quantités d'ingrédients peuvent être modifiées à votre convenance.  
Bon appétit !

### SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France  
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49  
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

[contact@savel.fr](mailto:contact@savel.fr) - [www.savel.fr](http://www.savel.fr)

HISTOIRE DE PASSION