

Crème de lentilles et saucisse de Montbéliard en brochette de romarin

Grand Besançon



Crédit photo : CRÈME DE LENTILLES ET SAUCISSE DE MONTBELIARD EN BROCHETTE DE ROMARIN_1 ((photo ©Comtois en Cuisine/P. Barret))

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Description

Préparation : 25 min cuisson : 30 min Pour 6 personnes : 500 g de lentilles vertes du Puy 2 saucisses de Montbéliard 1 blanc de poireau 1 oignon jaune 1 carotte branches de romarin (ou de thym) 1 cube de bouillon de volaille 25 cl de crème fraîche liquide huile de tournesol sel, poivre Recette proposée par l'Association A2M (Mortreau et Montbéliard)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :
25000 BESANCON

Source

Décibelles Data