 **Ragoût de lentilles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/02/Ragout-de-lentilles-septembre-2008-032-copie.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**lentilles**](https://recettes.de/lentilles) **vertes du Puy  
- 2 tranches épaisses de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume) **(350 g)  
- 600 g de** [**saucisse italienne**](https://recettes.de/saucisse-italienne) **ou de** [**Toulouse**](https://recettes.de/saucisse-de-toulouse) **- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **- 2 oignons  
- 2 gousses d'ail  
- 3 clous de girofle  
- 70 g de concentré de tomate  
- thym et laurier  
- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

Éplucher les légumes.  
Émincer finement les oignons.  
Piquer les clous de girofle dans les gousses d'ail.  
Couper les carottes en gros dés.  
Rincer les lentilles et les égoutter.  
Faire dorer les saucisses et le lard dans un filet d'huile chaude. Réserver.Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sans coloration les oignons dans la même cocotte.  
Ajouter les dés de carottes et les gousses d'ail. Laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter le concentré de tomate, remuer et laisser dorer un instant.Mouiller avec un litre et quart d'eau et ajouter les lentilles.  
Déposer le thym et le laurier.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à chaleur douce pendant 45 minutes environ en surveillant qu'il ne manque pas de liquide.  
Rajouter les saucisses et le lard, saler et poivrer et laisser frémir encore 15 minutes.  
**Servir le Ragoût de lentilles bien chaud.**