

Malgré des habitudes alimentaires différentes, cuisine française et espagnole s'adaptent et certaines recettes se transmettent jusqu'à nos jours.

### **Les lentilles à l'andalouse :**

Prévoir quelques oignons, des gousses d'ail, des poivrons, des tomates et des courgettes à votre convenance, une livre de lentilles, deux saucisses, du sel fin et du piment.

Faire revenir doucement les oignons dans l'huile d'olive, rajouter les lentilles que l'on aura fait tremper **dans l'eau froide**.

Ajouter les courgettes en dés (avec un peu de peau), les poivrons en lanières, six grosses tomates pelées, en dés grossiers. Ajouter les saucisses piquées à la fourchette et les gousses d'ail.

Laisser bouillir vingt minutes puis surveiller en goûtant. Saupoudrer de piment et de sel fin **en fin de cuisson**.

**Recette de Teresa Suarez citée par Jeannine Delenne - Langogne 2014 -**