



## Lentilles à la saucisse de Morteau

**PRÉPARATION :**



Préparation  
10 min

Cuisson  
30 min

**INGRÉDIENTS:**

4 PERS.

300 g de lentilles

2 saucisses de Morteau

50 g de lardons fumés

3 oignons moyens

2 gousses d'ail

2 carottes

10 cl de coulis de tomate

1 c. à soupe d'huile

sel, poivre

**1.**

Lavez, épluchez et émincez finement les oignons.

**GESTES TECHNIQUES**

**2.**

Pelez et coupez les carottes en fines rondelles.

**3.**

Coupez en deux les saucisses de Morteau.

**4.**

Pelez et hachez l'ail.

**5.**

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte-minute.

**6.**

Quand l'huile d'olive est bien chaude, déposez les moitiés de saucisse, les lardons fumés, les oignons émincés et les rondelles de carottes dans la cocotte et faites-les revenir pendant 5 minutes à feu moyen, en mélangeant bien.

**GESTES TECHNIQUES**

**7.**

Versez ensuite les lentilles et remuez bien.

**8.**

Ajoutez alors le coulis de tomate, l'ail haché et 45 cl d'eau. Remuez puis fermez la cocotte. Dès que la vapeur s'échappe, laissez cuire à feu doux pendant 30 à 35 minutes.

**9.**

A la fin de la cuisson, salez légèrement et poivrez les lentilles à votre goût.

**10.**

Servez de suite les lentilles, aux légumes et aux saucisses de Morteau dans les assiettes.

**11.**

Dégustez bien chaud accompagné de pommes de terre cuites à la vapeur.