

Lentilles aux saucisses

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 300 g Lentilles vertes
- 4 Saucisses fumée
- 2 Carottes
- 1 Oignon jaune
- 1 Ail
- 1 feuille Laurier
- 1 brin Thym
- 1 cube Bouillon de volaille
- 1 c. à s. Moutarde à l'ancienne
- 1 c. à s. Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler et couper les carottes en rondelles. Émincer l'oignon et hacher l'ail.

Etape 2

Dans une cocotte, faire revenir les saucisses à feu moyen avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées sur toutes les faces. Les retirer et réserver.

Etape 3

Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, l'ail et les carottes pendant 5 minutes.

Etape 4

Ajouter les lentilles, le thym, le laurier et le cube de bouillon. Verser de l'eau froide jusqu'à recouvrir les lentilles d'environ 2 cm.

Etape 5

Porter à ébullition, puis baisser à feu doux. Cuire 25 minutes à couvert.

Etape 6

Remettre les saucisses dans la cocotte et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres et le jus légèrement réduit.

Etape 7

Poivrer, ajouter la moutarde à l'ancienne si souhaité, mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement en sel en fin de cuisson.

Etape 8

Servir bien chaud, accompagné d'un peu de pain de campagne ou d'une salade verte.