

recette

frontilles et saucisses

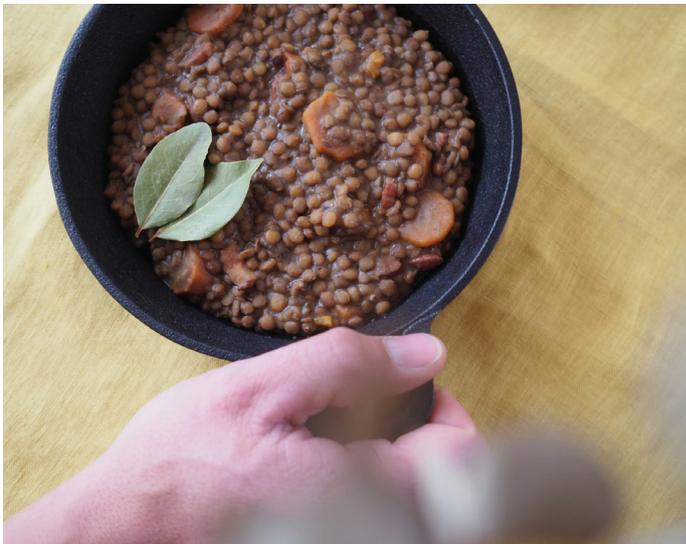
de toulouse



cuisson
des lentilles
environ

25 min

dans une
cocotte



Les ingrédients pour 6 pers.

- 350 g de lentilles blondes du Lévézou
- 6 saucisses de Toulouse
- 125 g de lardons fumés ou de lard
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- Huile d'olive
- Thym & laurier (bouquet garni)
- Sel-Poivre
- 1 c à c de moutarde

Les étapes aux fourneaux

- Découper en petites rondelles la carotte pelée.
- Peler et ciseler l'ail et l'oignon.
- Ajouter l'huile dans une cocotte et colorer les saucisses sur toutes les faces, puis retirer les saucisses de la cocotte.
- Ajouter les lardons, les légumes et les faire revenir doucement (ajouter de l'huile si besoin).
- Ajouter les lentilles, une cuillère à café de moutarde et mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire 25 minutes à feu doux.
- Ajouter les saucisses et les faire mijoter une dizaine de minutes dans les lentilles cuites.
- Saler, poivrer et servir aussitôt.

le petit plus

**Si vous aimez les plats relevés,
ajouter une pointe de vinaigre
en fin de cuisson.**