

# 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.**