LENTILLES AUX SAUCISSES

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

– 350g Lentilles vertes
– 3 Saucisses de Montbéliard
– 1 Oignon
– 1 Bouquet garni
– 2 pincées Piment d’Espelette
– 1 Petit bouquet de persil
– 1 gousse Ail
– 1 Filet de vinaigre balsamique
– 25g Beurre
– Sel
– Poivre
– 2 Carottes

Préparation:

- Pelez les carottes et coupez-les en gros dés réguliers.
- Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites-les revenir avec l’oignon haché, 5 min.
- Ajoutez les lentilles, le bouquet garni, 70 cl d’eau et du poivre.
- Portez à ébullition, couvrez à moitié et faites cuire 30 min sur feu très doux.
- Ajoutez les saucisses dans la cocotte, salez peu et poursuivez la cuisson 20 min.
- Hachez finement l’ail. Mélangez-le au persil ciselé.
- Coupez les saucisses de biais en tranches épaisses.
- Assaisonnez les lentilles de vinaigre.
- Présentez les saucisses sur un lit de lentilles, parsemées de persillade et piment.