



SAUCISSES LENTILLES *Recette familiale et délicieuse*

4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 1 heure



Ingrédients :

- | | |
|---|--------------------------------------|
| - 300 g de lentilles (triées et lavées) | - 1 cuillère à soupe de persil haché |
| - 300 g de poitrine de porc fumée | - 1 noisette de beurre |
| - 4 saucisses de Toulouse | - de l'huile |
| - 4 échalotes | - 2 feuilles de laurier |
| - 1 oignon | - 1 petite branche de thym |
| - 3 petites carottes | - 1 clou de girofle |
| - 2 gousses d'ail | - sel, poivre |

- ➊ **Préparer les lardons** : mettre la poitrine fumée dans une casserole d'eau froide et à partir de l'ébullition, la pocher 3 minutes dans l'eau bouillante. Sortir de l'eau, égoutter et sécher avec du papier absorbant puis découper en gros lardons.
- ➋ **Préparer les aromates** : éplucher et couper les carottes en fines rondelles, ôter la peau de l'oignon avant d'y planter le clou de girofle, éplucher les échalotes (les laisser entières).
- ➌ Dans une grande cocotte, **faire dorer les lardons** pendant 5 minutes à feu moyen avec les carottes.
- ➍ Ajouter une noisette de beurre, les échalotes et les gousses d'ail. Faire suer pendant 2 minutes.
- ➎ Réduire le feu au minimum, **ajouter les lentilles** et mélanger.
- ➏ Déposer l'oignon, le thym et le laurier puis poivrer.
- ➐ Ajouter de l'eau froide de façon à couvrir les lentilles (environ 1 L d'eau). Puis **laisser mijoter pendant 1 heure à feu doux** en remuant de temps en temps (rajouter un peu d'eau si besoin). Ajouter le sel au plus tôt à mi-cuisson.
- ➑ Lorsque les lentilles sont presque cuites (au bout de 45 minutes environ), **faire cuire les saucisses** dans une poêle avec un petit filet d'huile (prévoir autour de 15 minutes de cuisson). Les faire bien dorer puis les garder bien au chaud dans la poêle.
- ➒ Mettre les lentilles dans un plat de service (ne pas verser trop de jus de cuisson, penser à retirer le thym et si besoin ajuster l'assaisonnement sel/poivre).
- ➓ Ajouter les saucisses sur les lentilles puis **déglicer le fond de la poêle avec un tout petit peu d'eau**. Verser ce petit jus sur les lentilles. Avant de servir, parsemer d'une touche de persil haché et maintenir au chaud.

Bon appétit !