

Lentillons à la saucisse de Morteau



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

La saucisse de Morteau est une délicieuse saucisse ambrée, fumée au bois de résineux et fermée par une cheville de bois. Elle constitue un des fleurons de la gastronomie et des charcuteries et salaisons de Franche-Comté. Je l'ai cuisinée avec des lentillons qui sont une variété lorraine plus fine au goût et moins farineuse et naturellement riche en protéines et minéraux.

Ingrédients

- 150 g de lentillons ou lentilles
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 saucisse de morteau
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Recouvrir les lentillons d'eau froide dans une casserole. Porter à ébullition et les égoutter. Puis les rincer sous l'eau froide.
- 2 Préparer les légumes : peler la carotte, l'oignon et l'ail. Les hacher.
- 3 Dans une sauteuse, laisser revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes sans colorer.
- 4 Ajouter les lentillons, le cube de bouillon émietté, le bouquet garni et 300ml d'eau. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes.
- 5 Ajouter la saucisse de Morteau. Saler très peu et poivrer. Faire cuire encore 20 minutes sur feu doux.
- 6 Et voilà, c'est prêt! Retirer le bouquet garni. Découper la saucisse en rondelles épaisses. Servir les lentillons et déguster avec de la moutarde forte de Dijon ou à l'ancienne.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

