

Petit salé et saucisses de toulouse aux lentilles



Petit salé à la saucisse de toulouse

Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 75 mn

Un régal ! Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de moutarde aux lentilles et remplacer les saucisses de Toulouse par des Montbéliard.

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 2 saucisses - de toulouse
- 1 petit salé
- quelques de lardons
- 200 g de lentilles vertes
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1/2 cube de légumes bio
- romarin
- laurier
- poivre

Préparation

- 1 Mettez au fond d'une cocotte le poireau coupé finement en rondelles et la carotte préalablement épluchée et coupée en dés. Ajoutez aussi les lardons et laissez revenir le tout à feu moyen.
- 2 Déposez les lentilles vertes et 3 fois leur volume en eau. Assaisonnez avec le demi cube de légumes bio, un peu de romarin et de laurier, pas de sel mais un peu de poivre.
- 3 Incorporez à la préparation le petit salé déjà précuit et laissez cuire à feu très doux une petite heure.
- 4 Dans une poêle à grill anti-adhésive, grillez les saucisses de Toulouse pendant 10 minutes et ajoutez-les dans le plat de lentilles. Laissez cuire quelques minutes et servez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

