

🕂 Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 15 min 🚨 Temps de cuisson : 1 heure



MIJOTÉ DE SAUCISSE ET LENTILLES VERTES

Mijoté lentement, ce plat savoureux et un mélange parfait de saveurs réconfortantes, idéal pour les repas d'hiver.

- La viande st sélectionnée par Didier de la Ferme du Cantal, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur
- Les Légumes de la Maison du Mieux Manger, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Saucisse 200g



Lentilles vertes Dupuy70g



Carotte



Oignon



Gousse d'ail



Bouquet garni

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre selon votre goût



Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

lcocotte,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Epluchez et coupez les carottes en rondelles Emincez l'oignon et hachez l'ail Rincez les lentilles vertes sous l'eau froide.

ÉTAPE 2

Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez la saucisse et faites dorer sur toutes les faces pendant 5/7 minutes. Retirez la saucisse et réservez.

ÉTAPE 3

Dans la même cocotte, ajoutez l'oignon, l'ail et les carottes et faites les revenir pendant 5 minutes.

ÉTAPE 4

Ajoutez les lentilles dans la cocotte et couvrez les d'eau (2.5 fois le volume de lentilles). Ajoutez le bouquet garni et portez à ébullition. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 20 minutes.

ÉTAPE 5

Quand les lentilles sont cuites, rajoutez la saucisse et poursuivez la cuisson 30 minutes à feux doux jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Si nécessaire ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson pour évitez que les lentilles ne sèches.

ÉTAPE 6

Retirez le bouquet garni, salez et poivrez.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une version plus gourmande vous pouvez ajouter quelques lardons ou un peu de crème fraiche en fin de cuisson.