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 Dupuy
70g



Carotte
1



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Bouquet garni
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive
2 cs

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.