

Saucisses lentilles

Ingrédients :

2 grosses saucisses de Toulouse

2 gousses d'ail

3 petits oignons

250g de lentilles

3 carottes

3 feuilles de laurier, thym, poivre, sel, persil

1 bouillon de poule et de l'eau

Dans une cocotte faire revenir les saucisses et les oignons coupés dans une à deux cuillères d'huile d'olive. Ajouter les carottes en rondelles ou en julienne (petits cubes) et laisser suer 10 bonnes minutes. Presser les gousses d'ail et mettez les dans la cocotte.

Ajoutez l'assaisonnement : 1/2 cuillère à café de gros sel, 3 feuilles de laurier, du poivre, du thym et 2 ou 3 branches de persil (que l'on peut retirer en fin de cuisson ou bien du persil haché).

Laver les lentilles à l'eau deux ou trois fois avant de les mettre dans la cocotte.

Diluer le bouillon de poule dans un bol d'eau chaude et le verser dans la cocotte. Ajouter encore de l'eau jusqu'à recouvrir les lentilles + 1cm environ. Mettre le couvercle de la cocotte et laisser mijoter au moins une heure en surveillant le niveau d'eau de temps en temps. Au besoin ajouter un peu d'eau.

On peut ajouter 15 à 20cl de tomates en purée ou un peu de vin blanc si on trouve cette recette trop "douce".