



Saucisses de Montbéliard aux lentilles

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Inspirée de la recette traditionnelle du petit salé aux lentilles, cette variante réconfortante et goûteuse allie les arômes légèrement fumés de la saucisse de Montbéliard à une préparation plus rapide que celle de son illustre prédécesseure.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Cuisson: 1 h - Durée: 1 h

Ingrédients

- 4 saucisses de Montbéliard
- 240 g de lentilles blondes
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- poivre noir

Préparation

1. Faire cuire les saucisses à l'eau frémissante pendant 30 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, couvrir et maintenir au chaud.
2. Pendant ce temps, éplucher la gousse d'ail, la couper en deux et l'égermer.
3. Éplucher carottes, oignon et échalotes.
4. Couper les carottes en rondelles, l'oignon et les échalotes en gros cubes.
5. Rincer les lentilles et les égoutter.
6. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.
7. Y faire revenir l'ail, l'oignon et les échalotes pendant une dizaine de minutes, le temps que les oignons deviennent translucides.
8. Rajouter les carottes, le thym, le laurier, le clou de girofle et les lentilles.
9. Poivrer.
10. Laisser revenir 2 à 3 minutes en mélangeant.
11. Mouiller avec 3 fois le volume de lentilles en jus de cuisson des saucisses (environ 790 ml).
12. Faire cuire à couvert et à feu doux pendant 20 minutes.

13. Découvrir et laisser réduire à feu fort pendant 5 minutes. Il ne doit rester qu'un peu de liquide.
14. Retirer le laurier, le thym et le clou de girofle, rajouter la moutarde, mélanger et donner un dernier bouillon.
15. Dresser lentilles et saucisses dans les assiettes et servir bien chaud.