

Saucisses de Morteau aux lentilles et carottes



“ Ma voisine, Solange, nous a rapporté de la saucisse de Morteau. On s’est empressé de la cuisiner avec des lentilles vertes et les carottes de notre Amap qui, malheureusement, s’accumulent ! J’ai fait des heureux carnivores avec cette recette ! N’est-ce pas Hervé ? ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 8 personnes :

- 2 saucisses de Morteau
- 2 verres de lentilles vertes (ici Du Puy)
- 8 à 12 [carottes](#) (ici jaunes, rouges et oranges)
- 1 gros [oignon](#)
- 2 à 4 gousses d'[ail](#)
- 3 à 4 feuilles de [laurier](#)
- Mélange de [serpolet](#), [sarriette](#), [thym](#)...
- Huile d'olive
- Poivre

Les Étapes :

Déposez les saucisses dans une casserole d’eau avec deux feuilles de Laurier. Amenez doucement à ébullition. Comptez 20 à 30 minutes de cuisson. Réservez les saucisses. Conservez l’eau de cuisson.

Pendant ce temps, brossez les carottes. Coupez-les en morceaux de 1 cm. Épluchez l’oignon que vous hacherez. Épluchez l’ail.

Dans une cocotte en fonte, faites blondir les oignons avec les carottes. Ajoutez les lentilles (*préalablement rincées*). Couvrez avec l’eau de cuisson des saucisses. Ajoutez l’ail, le laurier, le thym, la sarriette et le serpolet. Mélangez. Déposez les saucisses sur les lentilles et faites cuire au moins 45 minutes en prenant soin d’ajouter de l’eau de cuisson des saucisses si le tout devenait trop sec. Servez quand les lentilles sont fondantes mais encore fermes. Poivrez.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Ne salez pas, l’eau de cuisson des saucisses l’est suffisamment !