

SAUCISSES LENTILLES



Faites revenir les saucisses pour les dorer. Rincez les lentilles et mettez-les dans une casserole avec les carottes, oignons, bouquet garni et bouillon. Ajoutez les saucisses et laissez mijoter 35 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 4 saucisses (Toulouse ou Morteau)
 - 300g de lentilles vertes
 - 2 carottes en rondelles
 - 1 oignon piqué de clous de girofle
 - 1 bouquet garni
 - 1 litre de bouillon
 - Moutarde à l'ancienne
-

Préparation

Etape 1

Rincez les lentilles. Mettez-les dans le bouillon avec carottes, oignon et bouquet garni. Ajoutez les saucisses. Laissez mijoter 35 min.

Etape 2

Retirez le bouquet garni. Servez les saucisses tranchées sur les lentilles avec de la moutarde.