

SAUCISSES AUX LENTILLES (4 personnes)

- 250 g de lentilles vertes du Berry
- 4 saucisses de Montbéliard
- 8 oignons grelots glacés maison
- 2 carottes
- 100 g de poitrine fumée
- 1 bouquet garni
- 1,5 litre d'eau
- Persil

Faire tremper les lentilles dans de l'eau froide pendant 24 heures.

Eplucher les carottes. Couper ces dernières en rondelles. Couper la poitrine fumée en lardons.

Dans une cocotte mettre 1,5 litre d'eau froide, les saucisses, les carottes et le bouquet garni. Porter à ébullition et laisser cuire à gros bouillons 15 minutes.

Faire dorer les lardons dans une poêle sèche. Les ajouter avec les grelots glacés et les lentilles égouttées dans la cocotte avec les saucisses. Couvrir et laisser cuire à feu doux 20 minutes.

Egoutter, retirer le bouquet garni et servir avec un peu de persil haché.

