

Saucisse de bœuf aux lentilles de Sainte Maure

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 saucisses de bœuf
- 1 tranche de 200 g. de lard fumé
- 250 g de lentilles
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 clous de girofles
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 feuille de laurier
- Romarin
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

- Coupez la carotte et l'oignon en petits morceaux.
- Dans une casserole ou une cocotte en fonte, faites revenir la carotte et l'oignon et la tranche de lard, dans une cuillère d'huile d'olive, pendant 5 minutes pour les colorer.
- Versez ensuite les lentilles et ajouter 3 fois leur volume en eau, ajoutez la feuille de laurier, les clous de girofle, romarin, sel, poivre et 2 gousses d'ail en chemise puis porter le tout à ébullition.
- Ajouter les saucisses.
- Cuire à feu doux durant environ 35 minutes.
- A déguster accompagné d'un Chinon rouge.