

# Saucisse de Morteau aux lentilles

## Ingrédients :

Pour 4 personnes: 1 Saucisse de Morteau,  
150 g de lard maigre,  
3 Oignons  
2 Carottes  
2 clous de girofle,  
1 pincée de 4 épices  
1 bouquet garni,  
500 g de lentilles vertes,  
25 g de saindoux (ou de beurre),  
sel, poivre

## Préparation :

Epluchez deux Oignons et émincez-les, pelez les Carottes taillez-les en dés ainsi que le lard.

Mettez à chauffer la matière grasse dans une grande casserole et faites-y dorer les lardons en remuant avec une cuillère en bois; baissez ensuite la flamme ajoutez les Oignons et laissez-les fondre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient devenus translucides.

Assaisonnez ensuite de tout avec du poivre.

Lorsque les Oignons ont bien fondu, mouillez avec un litre d'eau froide, versez les lentilles, complétez avec le troisième oignon épluché et piqué des clous de girofle, la pincée de 4 épices et le bouquet garni, remuez, portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements pendant une heure.

Au bout de 30 minutes, ajoutez la Saucisse de Morteau, couvrez et laissez la cuisson s'achever.

Pour servir, retirez le bouquet garni, présentez la Saucisse de Morteau découpée en grosses tranches sur le lit de lentilles

Source : [www.recettesdecuisine.tv](http://www.recettesdecuisine.tv)