



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Lentilles vertes du Berry et saucisse de Morteau

 **Pour 4 personnes** |  **Très facile** **35 min** | **2.54€ La portion** (prix indicatif)

Nous avons sélectionné 2 très bons produits pour cette recette qui fait partie des grands classiques et que l'on mange toujours avec plaisir. Il s'agit des lentilles vertes du Berry Label Rouge et des saucisses de Morteau en provenance de notre artisan boucher.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Oignon jaune
- **1 pièce** de Saucisse de Morteau
- **500 g** de Lentille verte
- **200 g** de Carotte
- **1 pièce** de Thym frais ou en branche
- **3 feuille** de Laurier en feuille frais ou séché

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 25 min****Attente : 0 min**

- 1 Dans une cocotte, verser 1 c à s d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et les rondelles de carotte.
- 2 Ajouter 350 g de lentilles et couvrir d'eau (3 à 4 fois le volume des lentilles, il est souvent indiqué sur le paquet « 5 fois le volume des lentilles » mais cela se révèle excessif si l'on préfère les lentilles légèrement al dente).
- 3 Ajouter le laurier, la branche de thym et la saucisse de Morteau. Laisser cuire environ 25 min.

Saler en toute fin de cuisson et servir bien chaud.