Saucisses aux lentilles

La joie d’un plat hivernal à partager

Ingrédients:

- Lentilles environ 70g par personne

- Chipolatas ou autre saucisse à griller
- Lardons
- Jambonneau ou pas
- 1 Oignon
- 1 Boîte concentré de tomates (70g)
- Sel
- Poivre du moulin
- Moutarde pour la dégustation

Ustensiles:

- 1 faitout en fonte

- 1 Casserole

Préparation:

- Mettre les lentilles dans l’eau froide **4 fois leur volume**, porter à ébullition
- Faire cuire 25 mn à petits bouillons (les garder fermes)
- Dans le faitout faire dorer les chipolatas et les lardons
- Ajouter l’oignon haché et le concentré de tomates, bien mélanger
- Quand elles sont cuites, ajouter les lentilles avec leur eau de cuisson
- Saler et poivrer avec parcimonie car la charcuterie peut en contenir suffisamment
- Laisser cuire lentement environ 30 mn jusqu’à la fin de la cuisson
- **Encore meilleur réchauffé**

Bon appétit !