

Les Lentilles à la Saucisse

Ingrédients

Pour 6 personnes:

350 g de lentilles (lentilles vertes du Puy, ou lentilles noires)

4 ou 5 feuilles de laurier

1 ou 2 oignons

1 paquet de lardons (facultatif)

1 bouillon cube de légumes

un peu de purée de tomates, ou 2 ou 3 tomates en conserve.

750 g de saucisse

Préparation

1. Faire cuire les lentilles comme écrit sur l'emballage (on es mets dans une casserole d'eau froide avec du sel et les feuilles de laurier, et on fait cuire 15 à 20 minutes en cuisson normale, ou 8 minutes à la pression). Egoutter les lentilles et les réserver. Cette étape peut être faite la veille. Ce n'est pas nécessaire que les lentilles soient bien cuites : si elles sont un peu dures, elles pourront finir de cuire avec les aromates.
2. Pendant que les lentilles cuisent, faire revenir les oignons émincés dans une cocotte en fonte ou un fait-tout. Ajouter les lardons et remuer.
3. Ajouter les lentilles égouttées, le bouillon cube dilué dans de l'eau bouillante (environ 300 mL), et la tomate. Laisser mijoter 20 minutes.
4. Faire cuire la saucisse à part.
5. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre). Servir bien chaud

Variantes

Les lentilles à la saucisse constituent un plat d'hiver traditionnel et bon marché.

On peut remplacer la saucisse par un **rôti de porc** (dans l'échine pour qu'il ne soit pas sec) que l'on cuit soit à la cocotte, soit au four.

S'il reste quelques cuillérées de lentilles, on peut les garder : mixées dans de la soupe de légumes, elles apporteront un peu de variété et un bon goût apprécié par tous.