Saucisse de Morteau aux lentilles vertes du Puy

La Morteau fumée au bois de résineux, posée sur des lentilles du Puy.

La saucisse de Morteau est fumée lentement dans les grandes cheminées des fermes du Haut-Doubs, on la reconnaît à sa cheville en bois. Pochée doucement et servie sur des lentilles vertes du Puy cuites avec des carottes et des herbes, elle fait un plat de montagne généreux et parfumé.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 45 min | Facile

Dans votre pack

Saucisse de Morteau IGP (≈ 440 g)	1 × saucisse de Morteau IGP (≈ 440 g)
Lentilles vertes du Puy, 450g	160 g
Carottes	160 g
Oignons	100 g
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Sel, poivre, moutarde pour servir.

Allergènes

Moutarde (pour servir).

La recette

1. Plongez la saucisse dans une casserole d'eau froide, portez à frémissement et laissez pocher 40 minutes sans jamais bouillir.
2. Pendant ce temps, faites revenir l'oignon et les carottes en dés, ajoutez les lentilles rincées, le thym, le laurier et couvrez d'eau.
3. Laissez cuire les lentilles 25 minutes, salez en fin de cuisson.
4. Égouttez la saucisse et coupez-la en tranches épaisses.
5. Servez sur les lentilles, avec de la moutarde.

Le mot du marchand

Ne piquez jamais la Morteau : elle perdrait tout son jus fumé.

À table avec : *Un Arbois rouge ou un Pinot noir du Jura.*