

Ragoût de lentilles

Accompagnement pour 6 personnes

- 400g de lentilles sèches
- 1 grosse carotte,
- 1 gros oignon
- 200g de saucisse de Montbéliard
- 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 gousse d'ail
- Du sel et du poivre.



Servir: Chaud en accompagnement avec un rôti de porc, ou un faisan. Vous pouvez aussi les servir froides en salade avec une vinaigrette.

Variation

Changez la saucisse contre du lard fumé.

■ Mettez à tremper les lentilles si besoin est pendant le temps indiqué sur le paquet.

■ Cuire les lentilles dans 3 fois leur volume d'eau pendant 30 minutes. Réservez une tasse de jus de cuisson.

■ Epluchez l'oignon et coupez le en lamelles, épluchez la carotte en coupez la en rondelles, écrasez la gousse d'ail. Faites les revenir à feu doux pendant 10 minutes dans une poêle avec une cuillère à soupe de graisse d'oie, puis ajoutez la saucisse coupée en dés.

■ Mélangez le contenu de la poêle avec les lentilles, ajoutez le jus de cuisson, la moutarde, le reste de graisse d'oie, mélangez et laissez mijoter 5 à 10 minutes.

Conseils

Aucune difficulté.