

Lentilles aux saucisses fumées

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Lentilles vertes du Puy	300 g	400 g	500 g
Oignon(s)	1	2	2
Carotte(s)	1	3	3
Tomate(s) (fraîche ou en boîte)	1	3	3
Saucisses fumées	6	8	12
Thym, laurier	-	-	-
Cube de bouillon de légumes	1/2 (facultatif)	1 (facultatif)	1,5 (facultatif)
Eau (volume de lentille en eau)	2,5 volumes	2,5 volumes	2,5 volumes
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Mettez les lentilles (non trempées) au fond de la cocotte avec 2 fois leur volume en eau.
- 2 - Ajoutez les légumes en petits morceaux, le thym, le laurier et le cube de bouillon de légumes.
- 3 - Remuez.
- 4 - Déposez les saucisses.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	55 mn	1h10 mn
Inversion*			35 mn
HAUT :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini
BAS :	Maxi	Maxi	Maxi 50 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	10/15 mn	10/15 mn	10/15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez ajouter avant la cuisson, 2 à 3 gousses d'ail en chemises (non épluchées) dans la cocotte, elles seront fondantes à la dégustation.

.....

.....

.....

.....