

Saucisse de Morteau, lard fermier, étuvé de lentilles du Puy



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|----------|--|---------|
| 1.5 | Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g | 0020470 |
| 3 pièces | Carotte | ~ |
| 700 g | Lard fermier | ~ |
| 200 g | Lentilles vertes du Puy AOP en sac 5 kg SABAROT | 0036339 |
| 150 g | Moutarde à l'ancienne en seau 5 kg DIJONA | 0004821 |
| 2 pièces | Oignons | ~ |
| 100 g | Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE | 0133844 |
| 5 pièces | Saucisse de Morteaux | ~ |
| 0.5 | Vin de France blanc 11,5° en BIB 10 L LES HAUTS DE MONTGEY | 0205140 |

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes selon les préconisations d'utilisation.
- 2 Faire rissoler les carottes et les oignons puis ajouter les lentilles.
- 3 Verser le vin blanc et laisser réduire.
- 4 Ajouter le bouillon de légumes, les saucisses et la poitrine de lard fermier.
- 5 Laisser mijoter à feu très doux, pendant 2h à 3h.
- 6 Ajouter en fin de cuisson la moutarde à l'ancienne et stopper la cuisson.
- 7 Lors du dressage ajouter les oignons frits rissolé pour apporter une texture

7 supplémentaire.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Moulin à vent rouge AOP en bouteille 75 CL DOMINIQUE MOREL