FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

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 feux 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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation