



## Saucisse de Morteau et dal de lentilles corail au piment d'Espelette

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau
- 210 g de lentilles corail
- 4 échalotes
- 1 petite branche de céleri
- 2 c. à soupe de crème liquide à 5% de MG
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- sel et poivre du moulin

1. Plongez la saucisse de Morteau dans une casserole d'eau froide puis laissez-la cuire 35 min à frémissement.
2. Pendant ce temps épluchez les échalotes et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur.
3. Faites-les revenir à feu très doux 5 min dans une petite casserole avec la cuillère à soupe d'huile.

4. Ajoutez le vinaigre balsamique et 1/2 verre d'eau. Salez, poivrez, continuer la cuisson à couvert pendant 15 min puis encore 5 minutes à découvert pour que le jus soit nappant.
5. Versez les lentilles dans une seconde casserole d'eau bouillante salé. Ajoutez, le thym, les feuilles de laurier, la branche de céleri finement ciselée et le piment d'Espelette. Laissez cuire 5 min à feu doux.
6. Egouttez les lentilles en gardant un fond de jus de cuisson. Ajoutez la crème, mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin est.
7. Quand la saucisse est cuite, coupez-la en tranches puis servez-la sur 4 assiettes avec des petits bols de lentilles et les échalotes confites.