

Soupe aux lentilles

Ingrédients : pour 4 personnes

Lentilles : 400gr

Saucisse Montbéliard : 1 par personne

Viennoises : 1 par personne

Pommes de terre : 4

Carottes : 2 ou 3

Poireau : 1 gros

Livèche + quelques branchettes de persil + 1 feuilles de laurier

Oignon : 1

Ail : 2 caïeux

1 bouillon cube au choix – poivre

Triez et lavez les lentilles. Dans une cocotte faite chauffer un peu de beurre et d'huile d'olive. Ajoutez les légumes coupés en tronçons, l'oignon émincé, compotez 5 mn en remuant. Ajoutez les lentilles rincées, remuez. Émincez le persil, les caïeux d'ail, la livèche et incorporez le tout dans la cocotte. Versez suffisamment d'eau pour bien couvrir le tout, puis ajoutez votre bouillon cube, poivrez.

Mettre à cuire à feu moyen pendant 1h à 1h30 en n'oubliant pas de remuer de temps en temps. Rajoutez de l'eau si besoin en cours de cuisson puis vérifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les saucisses de Montbéliard 10 mn avant la fin de cuisson et ensuite les viennoises uniquement quelques minutes avant de servir (ou chauffer les saucisses Montbéliard et Viennoises à part dans une casserole).

Vous pouvez aussi y mettre du lard coupé en morceaux en début de cuisson.