

Saucisse de Morteau

lentilles corail
et tomates confites



Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

■ Ingrédients :

- 2 saucisses de Morteau
- 300 g de lentilles corail
- 125 g de tomates confites
- Huile d'olive
- Estragon
- Sel, poivre



■ Préparation :

Faites cuire les lentilles dans un grand volume d'eau pendant 20 minutes. Coupez les saucisses de Morteau en tranches épaisses, puis faites-les griller sur chaque face dans de l'huile d'olive à feu vif.

Ajoutez les tomates confites, puis les lentilles et laissez mijoter 5 minutes. Assaisonnez, parsemez de feuilles d'estragon et servez chaud.



Rejoignez-nous sur www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau



Saucisse de Morteau IGP

Succombez à la forme généreuse et au grain si particulier de la Saucisse de Morteau IGP. Seule à arborer une cheville en bois à son extrémité, cette spécialité de Franche-Comté doit sa saveur subtile et sa belle couleur ambrée à un lent fumage au bois de résineux. Respectant un savoir-faire ancestral, sa recette se transmet de génération en génération pour le plus grand plaisir de nos papilles.