



TEMPS DE PRÉPARATION

20 MIN



TEMPS DE CUISSON

45 MIN

# SOUPE DE LENTILLES À LA SAUCISSE DE MORTEAU

## Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

- 400g de lentilles du puy
- 2l de bouillon de légumes
- 1 saucisse de Morteau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 cuill à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Progression :

- Epluchez et émincez l'oignon. Pelez et coupez en rondelles la carotte.
- Dans une cocotte faites suer l'oignon dans l'huile d'olive avec une pincée de sel.
- Une fois qu'il devient translucide ajoutez les carottes et poursuivez la cuisson pendant 5min en remuant régulièrement.
- Versez le bouillon, les lentilles et la feuille de laurier. Portez à ébullition et faites cuire pendant 20 min. Salez légèrement.
- Ajoutez ensuite la saucisse de Morteau et continuez la cuisson pendant 15 à 20 min à feu doux, les lentilles doivent être bien tendres.
- Retirez la saucisse et la feuille de laurier puis mixez finement les légumes dans un blender en ajustant l'onctuosité avec le bouillon de cuisson.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Découpez la saucisse en rondelles.
- Servez la soupe chaude accompagnée de rondelles de saucisse de Morteau.

