

Saucisses lentilles



Préparation : **5 min**
Cuisson : **15min**
Attente : **-**



Niveau : **Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 4 personnes)
Saucisses	800g	Pour moi, les meilleurs pour cette recette sont les Montbéliard, ou les Diots de savoie
Oignon	1	A émincer
Lentilles	400 g	
gros Sel		
Thym frais		

Recette :

- Rincer les lentilles.
- Emincer l'oignon
- Mettre le tout dans une cocotte minute, avec un peu de gros sel
- Ajouter par dessus les saucisses.
- Mettre de l'eau jusqu'à recouvrir les lentilles

Cuisson

- Faire cuire 15 min à partir de la mise sous pression de la cocotte.
- Servir dès cuisson, en ajoutant une branche de thym au milieu.