

## Saucisses lentilles

### Ingrédients

4 saucisses fumées  
1 oignon  
1 belle carotte  
50 à 80g de lardons fumés (ou allumettes)  
10 g d'huile d'olive (facultatif)  
250 g de lentilles vertes  
600 g d'eau  
1 cube bouquet garni Knorr  
1 CS de moutarde (forte ou à l'ancienne)  
1/2 cube de bouillon de légumes  
Poivre  
Sel

### Préparation

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol et mixer 5 sec, Vit. 5

Ajouter la carotte épluchée et coupée en rondelles, les lardons, (l'huile d'olive)

Laisser étuver 5 mn, à 100°, Vit. Et ↻

Verser les lentilles, l'eau, et mettre le cube de bouquet garni Knorr émiétté, ainsi que le cube de bouillon de légumes Knorr, la moutarde.

Piquer les saucisses fumées avec une fourchette et les déposer sur le plateau du Varoma, (je pense que si vous prenez des chipolatas elles seront meilleures à la poêle)

Poivrer (ne pas saler en début de cuisson sa durci les légumes)

Laisser cuire 30 à 35 mn, à 100°, Vit. ↻, ↻