Lentilles saucisses

Cuisson en Marmite Norvégienne

France - Montbéliard pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Savourez ce délicieux plat réconfortant avec des saveurs authentiques de Montbéliard ! 😋
Un mariage parfait entre les saucisses fumées et les lentilles fondantes.
Idéal pour réchauffer vos soirées d'hiver sans rester devant les fourneaux. ❄️

Sur le feu
20 min

En marmite
2 h

Temps total
environ 2 h 20



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

Ingrédients pour 4 personnes

- Saucisses de Montbéliard : **3**
- Carottes : **3**
- Oignon : **1**
- Lentilles : **300 g**
- Eau : **600 g ou 60 cl**
- Bouillon cube : **1**
- Bouquet garni : **1**
- Sel, poivre : **au goût**

> ⚠ **Sécurité : le réflexe à ne pas oublier**
>
> La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

La recette pas à pas

1 Préparation

Préparer les légumes
Coupez l'oignon et faites-le revenir dans une cocotte avec de l'huile. Coupez les carottes et les saucisses en tranches.

2 Sur le feu — 20 min

Cuisson active
Faites revenir l'ensemble à feu vif pour bien saisir. Laissez légèrement colorer. Ajoutez les lentilles, le bouillon cube et le bouquet garni. Couvrez avec l'eau. Portez à ébullition franche puis laissez ainsi 5 minutes.

3 En marmite norvégienne — 2 h *sans surveillance*

Cuisson passive
Placez la cocotte dans la marmite norvégienne. Laissez cuire pendant 2 heures.

> **L'astuce en plus**
> Accompagnez le plat avec un peu de moutarde. Pour une version froide, servez en vinaigrette.

Ce que la marmite norvégienne change

- La cuisson en marmite norvégienne préserve les arômes délicats des lentilles et des saucisses.
- Pas besoin de surveiller la cuisson, profitez de votre temps libre pendant les 2 heures de cuisson passive.
- Le feu reste éteint pendant les 2 heures de cuisson en marmite.