

Saucisson de Lyon au beaujolais et aux lentilles

Ingrédients pour 4 personnes :

1 saucisson à cuire
100 g de lard
300 g de lentilles
1 carotte
1 oignon
1 bouteille de beaujolais
1 litre de bouillon de volaille
100 g de beurre
1 gousse d'ail
1 clou de girofle
persil thym laurier

Recette :

La veille : piquer le saucisson, le mettre dans une cocotte, et le recouvrir avec une bouteille de beaujolais, couvrir et mettre au réfrigérateur (12 heures).

Le retourner éventuellement (si la peau est trop épaisse, l'enlever, le saucisson doit s'imprégner du vin) Le lendemain :

Mettre les lentilles dans une casserole, recouvrir d'eau froide, amener à ébullition doucement, puis égoutter.

Remettre les lentilles dans la casserole, ajouter le bouillon, l'oignon piqué d'un clou de girofle, la carotte épluchée et coupée en rondelles, un bouquet garni, l'ail, le lard, poivre.

Cuire à feu doux 30 à 45 min environ.

Dans la cocotte du saucisson, ajouter une feuille de laurier et une branche de thym, couvrir et cuire à feu doux 30 min en retournant le saucisson de temps en temps.

Sortir le saucisson et le mettre dans un papier d'aluminium, réserver.

Faire réduire le vin de $\frac{3}{4}$.

Il doit rester 15 cl de vin environ à verser dans le bol du blender.

Égoutter les lentilles en récupérant 15 cl de jus, retirer l'oignon et le bouquet garni, réserver le lard.

Mettre ces 15 cl de jus des lentilles dans le blender avec le vin.

Ajouter 8 cl de jus de lentilles et mixer finement, ajouter 100 g de beurre froid et coupé en petits morceaux, sel, poivre, mixer.

Remettre les lentilles dans une casserole, verser la sauce, mélanger à feu doux, couper le saucisson et le lard en morceaux,

les ajouter aux lentilles + 1 cl de persil, poursuivre la cuisson 1 min et servir. Source:

<http://plumetcompagnie.canalblog.com>

Bon Appétit

