



Saucisse de Morteau, jarret de porc et lentilles

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les saucisses de **Morteau** un régal pour accompagner les **lentilles et le jarret**.

Ingrédients:

- 2 saucisses de Morteau
- 300g de lentilles secs
- 1+1 oignons (pour la cuisson du jarret et des lentilles)
- thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 3+3 carottes (pour la cuisson du jarret et des lentilles)
- 800g environ de jarret demi salé
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

- 4 grains de poivre noir

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Commencez par faire blanchir le **jarret de porc**. Egoutter le jarret une fois en ébullition. Le remettre dans la casserole et ajouter de l'eau froide. Y mettre les carottes épluchées entières, oignon coupé en deux, cube de bœuf, **clou de girofle**, thym et laurier et poivre en grain. cuire pendant environ 1h30. Après cuisson du jarret, retirer-le et **filtrer le bouillon** pour en garder que le jus. Dans une grande casserole faire **revenir les oignons** dans une sauteuse avec un peu de beurre et **d'huile d'olive**. Ajouter les carottes **coupées en rondelles** fines. Après avoir fait revenir les oignons et les carottes, ajouter les lentilles, le bouquet garni et l'eau froide. **Ajouter le jarret de cochon** et le **bouquet garni**. Y mettre un cube de bouillon de bœuf et cuire doucement à couvert jusqu'à la fin de **cuisson des lentilles**. Au bout de 10 à 15 minutes de cuisson des lentilles, ajouter **les saucisses de Morteau**. Assaisonner à mi-cuisson des lentilles. Vérifier la cuisson du jarret et des saucisses. Débarrasser dans un récipient et servir aussitôt.

