

SAUCISSES CONFITES AUX LENTILLES



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Ultra simple, des saucisses ayant un parfum est une saveur nettement supérieure.

Proportions pour environs 4 Personnes

Total 2h15mn **Préparation** 10 mn **Repos** 0 mn **Cuisson** 1h30mn

Les Ingrédients

8 Saucisses de Toulouse (Grosse)
Graisse de Canard
600 Grde Lentilles
Gros sel / Poivre

La Recette

Faire fondre suffisamment de graisse pour confire les saucisses.
Quand ça bouillonne mettre dedans pendant 30mn à petits bouillons.
Cuire les lentilles traditionnellement mais pas tout à fait complètement.
Mettre les lentilles puis les 4 saucisses en bocaux.
Ajouter un peu de graisse et d'eau, les lentilles ne doivent pas sécher
Stériliser à 100° pendant 1h30mn.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

On peut également utiliser des Haricots blancs.
Les lentilles doivent rester légèrement al-dente.
Ne pas saler, ni poivrer, La Graisse et Les saucisses feront cela correctement.
Prévoir des Bocaux 1,5 L ou ne mettre que 3 saucisses.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

Matériel Particulier

Bassine "à gras" + Matériel pour stériliser.