

Les recettes de la Ferme Fruitière

Rougail à la saucisse de Morteau

Pour 3 personnes

Ingrédients



- 1 saucisse de morteau
- 200g de riz
- 1 cuillère à soupe de fond de boeuf
- 4 tomates
- 3 oignons jaunes
- 5 gousses d'ail
- 1 poivron
- Thym et laurier

Préparation

- 1- Faire revenir dans de l'huile les oignons, le poivron émincé et l'ail.
- 2- Couper la saucisse en lamelles puis les ajouter dans la poêle.
- 3- Quand la viande commence à avoir une coloration, ajouter les tomates coupées en cubes, le fond de boeuf, le thym, le laurier, les épices et le piment.
- 4- Laisser réduire la préparation et cuire le riz.
- 5- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit.

Les recettes de la Ferme Fruitière

Lentille à la saucisse de Morteau

Pour 3 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de morteau
- 300g de lentilles vertes bio
- 1 cube de bouillon
- 2 carottes
- 1 oignon jaune
- Thym et laurier
- Poivre et sel



Préparation

1. Faire revenir dans de l'huile les oignons et les carottes coupées en rondelles.
2. Ajouter les lentilles, le cube, le poivre, le thym et le laurier puis rajouter de l'eau jusqu'à couvrir les aliments. Laisser cuire 25 minutes à feu moyen. Rajouter de l'eau pendant la cuisson si nécessaire.
- 3- couper la saucisse en rondelles puis ajouter à la préparation. Laisser cuire 20 minutes.
- 4-La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit.