

RECETTE DES SAUCISSES AUX LENTILLES A LA COCOTTE MINUTE

INGREDIENTS

4 saucisses de Toulouse	2.55 euros
250 g de lentilles sèches	0.45 euros
2 cubes de bouillon déshydraté	0.85 euros
Un oignon	0.10 euros
Bouquet garni	Au jardin

Soit un prix total de 3.95 € pour 4 personnes : **moins de 1 euros / personne.**
Je fais mes courses chez un discounter, ce qui explique les petits prix.



Passez les lentilles à l'eau.

Versez les lentilles dans la cocotte-minute et ajoutez de l'eau froide jusqu'à la moitié de la cocotte.

Ajoutez les 2 cubes de bouillon (je n'en mets plus qu'un car mon Tarzan fait de l'hypertension).

Ajoutez l'oignon coupé en deux.

Ajoutez les 4 saucisses de Toulouse.

Fermez la cocotte et laissez cuire 20 mn lorsque la soupape chuchote

.....Miam Miam.