

Momos à la saucisse de Morteau, lentilles et cancoillotte



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 60 min | Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 400 g de farine
- 20g d'huile d'olive
- 200 g de lentilles
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200g de cancoillotte nature
- 1 laitue
- 1 saucisse de Morteau crue
- 1 clou de girofle
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre



PRÉPARATION

- 1** Dans un saladier, mélangez la farine avec l'huile d'olive, 200 g d'eau et 10 g de sel. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.
- Faites cuire les lentilles et la saucisse de Morteau dans une casserole avec la carotte, l'oignon, l'ail, le laurier et le clou de girofle. Après 20 min, égouttez, laissez refroidir, puis coupez la saucisse et la carotte en petits dés. Mélangez avec les lentilles et la cancoillotte pour former la farce.
- 3** Pour construire les momos, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur, découpez des cercles de 10 cm, garnissez-les de farce et refermez en momos. Puis faites-les cuire 3 min à la vapeur, puis dorez leur base dans une poêle avec un peu d'huile.
- 4** Enfin, disposez 6 momos par assiette avec quelques feuilles de salade verte. Servez avec de la cancoillotte chaude pour un côté encore plus gourmand.

