

## POT AU FEU DE LENTILLES

*200 g de lentilles vertes  
bouillon de légumes  
4 saucisses de soja  
1 gros oignon émincé  
25 g de margarine  
1 petit pot de sauce tomate  
1 feuille de laurier*

*Cuire les lentilles dans le bouillon de légumes pendant 30 minutes.*

*Dans une cocotte faire fondre la margarine et y faire revenir l'oignon et les saucisses. Ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter.*

*Ajouter les lentilles dans la cocotte, avec la sauce tomate et une partie du jus de cuisson des lentilles. Laisser mijoter un petit quart d'heure encore et servir chaud.*