***Cocotte de mogettes et saucisson à cuire***

**Pour 2 à 3 personnes**

1 saucisson à cuire (fumé)

150g de mogettes de Vendée

2 carottes

1 oignon blanc

2 tomates pelées au jus

4 cuil à soupe de vin blanc

200ml de coulis de tomate

1 feuille de laurier

3 brins de thym

1 branche de romarin

Rincez les mogettes à l'eau froide puis faites les cuire dans un grand volume d'eau bouillante avec la feuille de laurier pendant 1h30.

A 30 minutes de la fin de la cuisson des mogettes, ajoutez le saucisson à cuire dans la casserole (au besoin rajoutez un peu d'eau bouillante pour recouvrir le saucisson). Retirez le saucisson de la casserole,  et coupez-le en 5 ou 6 tranches. Egouttez les mogettes.

Pelez et coupez les carottes et l'oignon en petits morceaux.

Dans une cocotte en fonte faites revenir les carottes et l'oignon dans un filet d'huile d'olive, pendant quelques minutes, ajoutez le vin blanc, un demi verre d'eau, le thym et le romarin couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Ajoutez alors les tomates coupez en morceaux, le coulis de tomate, les mogettes et les morceaux de saucisson. Mélangez, salez, poivrez, couvrez et laissez encore mijoter pendant 10 minutes.