

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de trempage** : 5 heures
- **Temps de cuisson** : 2 h 30
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de petites lentilles vertes
- 1 jarret de porc demi-sel
- 600 g de poitrine demi-sel
- 3 carottes
- 2 petits poireaux
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

Etapes de préparation



1 Pour réaliser cette recette de petit salé aux lentilles, commencer par préparer tous les ingrédients.



6 ...ajouter 2 carottes et les poireaux épluchés et lavés au préalable. Laisser frémir 1h30.



2 Trier les lentilles et les mettre à tremper 4 à 5 heures.



7 Pendant ce temps, égoutter les lentilles puis les rincer. Les verser dans une autre marmite, les couvrir d'eau froide. Ajouter la dernière carotte coupée en rondelles...



3 Faire dessaler les viandes (que vous vous procurerez chez votre charcutier) quelques heures en changeant l'eau plusieurs fois ou les rincer à l'eau fraîche.



8 ...les gousses d'ail, l'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Faire partir l'ébullition puis laisser frémir 30 minutes.



4 Mettre les viandes dans une cocotte et les couvrir d'eau froide, amener doucement à ébullition.



9 Au bout de ce temps, ajouter les morceaux de viandes aux lentilles et laisser cuire pendant une heure à très petit feu. Rectifier l'assaisonnement.. Retirer le bouquet garni.



5 Écumer...



10 Découper la viande en morceaux et garnir le plat de service avec les lentilles sur lesquelles les viandes seront arrangé. Servir très chaud

