



Petit salé aux lentilles

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de petit salé (échine, travers, éventuellement palette)
- 600 grammes de lentilles vertes
- 4 saucisses de Montbéliard
- 2 carottes
- 2 gros oignons
- clous de girofle
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Si nécessaire (certains bouchers fournissant la viande déjà dessalée), faire dessaler la viande (la tremper pendant 2 heures dans l'eau froide, en changeant l'eau de temps en temps). L'égoutter. La mettre dans un faitout, couvrir d'eau, poivrer. Faire cuire à petits bouillons pendant deux heures.

Eplucher les carottes et les oignons. Planter les clous de girofle dans les oignons.

Mettre carottes, oignons, bouquet garni et lentilles dans une cocotte minute, bien recouvrir d'eau, saler légèrement et poivrer. Faire cuire sous pression entre un quart d'heure et une vingtaine de minutes.

A la fin de la cuisson de la viande, la sortir du faitout, l'égoutter, et la découper en gros morceaux. Mettre ces morceaux, ainsi que les saucisses préalablement piquées à la fourchette, dans la cocotte-minute contenant déjà les lentilles. Rajouter 2 verres du bouillon du faitout (pour donner le goût de la viande).

Faire cuire (sans pression, avec la cocotte ouverte) pendant 20 à 30 minutes à petit feu, en faisant attention que les lentilles n'attachent pas.

Remarques :

Ce plat peut être réchauffé plusieurs fois, il n'en est que meilleur même s'il est de moins en moins 'présentable'. :) Il est possible, s'il reste des lentilles alors qu'il n'y a plus de viande, d'en faire une soupe de lentilles.

Conseil vin :

Rouge