

Petit salé aux lentilles

800 g de viande de porc demi-sel (échine, travers, palette...)	Quantité	4 Personne(s)
500 g de lentilles vertes	Préparation	20 min
4 saucisses à cuire (Morteau, Montbéliard...)	Cuisson	2 h 45 min
2 carottes	Repos	2 h
2 oignons	Coût de la recette	Abordable
10 clous de girofle	Niveau de difficulté	Facile
1 Marmite Bouquet Garni Knorr		
2 c. de beurre clarifié		
sel, poivre du moulin		

Faites dessaler la viande dans un bain d'eau froide pendant 2 heures, en changeant l'eau plusieurs fois.

Égouttez-la et déposez-dans une cocotte

Couvrez la viande d'eau froide, poivrez-la et laissez-la cuire à feu doux environ 2 heures.

Épluchez les carottes et les oignons.

Coupez les carottes en rondelles.

Piquez un oignon avec les clous de girofle coupez l'autre en quartiers.

Mettez les carottes, les oignons, les lentilles et la Marmite bouquet garni . Couvrez d'eau puis salez légèrement et poivrez. Faites cuire environ 20 min.

Retirez la viande. Égouttez-la et détaillez-la en gros morceaux. Ajoutez-la aux lentilles.

Versez environ 30 cl du jus de cuisson de viande environ 25 min sans couvrir.

Mélangez régulièrement pour que les lentilles n'attachent pas au fond de la casserole.

Ajoutez les saucisses au bout de 15 min.

Peu avant de servir, retirez les morceaux de viande et les saucisses et faites-les dorer au beurre dans une grande poêle.

Coupez les saucisses en rondelles épaisses.

Retirez l'oignon piqué de clous de girofles ainsi que le bouquet garni.

Déposez les lentilles dans un plat creux réchauffé puis disposez la viande et les saucisses.

Parsemez de thym frais.

Servez bien chaud.