

INGRÉDIENTS POUR PETIT SALÉ AUX LENTILLES

1 kg de petit salé, 600 g de lentilles vertes, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni, sel, poivre.

PRÉPARATION POUR PETIT SALÉ AUX LENTILLES

Faites tremper le petit salé dans une terrine pendant 4 heures en changeant l'eau plusieurs fois. Epluchez l'ail et l'oignon. Piquez l'oignon de clous de girofle. Versez 2 litres d'eau dans une casserole, portez à ébullition, puis plongez le petit salé, écumez puis couvrez et laissez cuire 1 heure. Versez les lentilles dans un fait tout, ajoutez les lentilles, l'ail, l'oignon, le bouquet garni, un peu de sel et de poivre et couvrez d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30 minutes. Egouttez le petit salé, coupez-le en morceaux, mettez-les dans le fait tout avec les lentilles et poursuivez la cuisson 15 minutes. Retirez le bouquet garni et l'oignon, versez dans un plat creux et servez immédiatement.