

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Petit salé aux lentilles



Pour 6 personnes :

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

Dans une casserole, recouvrez d'eau froide la poitrine demi-sel, portez à ébullition et laissez cuire 1 h à petits bouillons.

Dans une cocotte, mettez les lentilles, recouvrez-les d'eau largement, ajoutez les oignons piqués chacun de 2 clous de girofle, les carottes coupées en petits dés, le bouquet garni et poivrez.

Portez sur le feu et comptez 30 min de cuisson à partir de l'ébullition. Salez 15 min avant la fin de la cuisson.

Quand tout est cuit, égouttez les lentilles, égouttez la poitrine en réservant un petit peu de bouillon et découpez- la en petits morceaux.

Mettre le tout dans une casserole, rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter 15 min avant de servir chaud.