

Petit salé aux Lentilles Vertes du Puy

Le petit salé aux Lentilles Vertes du Puy, un grand classique de la cuisine française. Une recette généreuse et authentique, aux saveurs du terroir et au goût incomparable.

PRÉPARATION
Long

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 1 à 1,5 kg de porc demi-sel (échine, plat-de-côtes)
- [ ] 400g de lentilles
- [ ] 200g de lard
- [ ] 2 oignons moyens
- [ ] 1 petite carotte
- [ ] 1 gousse d'ail
- [ ] 2 clous de girofle
- [ ] 1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
- [ ] 20g de beurre
- [ ] sel et poivre du moulin

Préparation

1. Faites dessaler les morceaux de viande 2h à l'eau froide en changeant l'eau deux fois.
2. Les rincer et les cuire en départ eau froide avec une carotte détaillée et un oignon piqué des clous de girofle pendant 1 h 30.
3. Démarrez la cuisson des Lentilles Vertes du Puy à l'eau froide, faites bouillir pendant le temps recommandé sur le paquet puis égouttez.
4. Dans une sauteuse, faites revenir les lardons détaillés dans le lard salé avec le beurre, l'autre carotte coupée en dés, un oignon émincé et la gousse d'ail écrasée.
5. Ajouter les Lentilles Vertes du Puy déjà blanchies, le bouquet garni, et faites cuire 25 à 30 min en veillant à conserver suffisamment de jus de cuisson (ajouter de l'eau si besoin).
6. Taillez les morceaux de viandes, les positionner sur les Lentilles Vertes du Puy dans une assiette creuse.