



Petit Salé aux Lentilles



Suggestion de présentation

pour 2 à 3 personnes:
800 g de petit salé (poitrine, queue, palette ou jambonneau demi-sel)
120 g de lentilles vertes
2 carottes
2 oignons
2 petits bouquets garnis
50 g de lardons fumés
3 gousses d'ail
2 clous de girofle
20 g de beurre
gros sel

Déssaler la viande demi-sel dans un récipient d'eau froide pendant 1 heure, rincer à l'eau fraîche.

Dans un faitout mettre la viande à l'eau froide avec 1 carotte, un oignon clouté, un bouquet garni et 2 gousses d'ail; porter à ébullition et cuire pendant 2 heures ou 45 minutes à l'autocuiseur.

Dans une cocotte, suer au beurre la carotte et l'oignon taillés en mirepoix avec les lardons pendant 5 mn, ajouter les lentilles et mouiller à l'eau tiède; ajouter le bouquet garni, une gousse d'ail écrasée et saler légèrement; cuire à faible ébullition pendant 1 à 1 h 30 selon la qualité des lentilles (ou 20 mn à l'autocuiseur).

Dresser les lentilles dans le plat de service et poser dessus le petit salé tranché.

Servir à part un peu de cuisson du petit salé.