

Petit salé aux lentilles



Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par [Anonymous](#) Plat principal Les classiques



Personnes

6

Très facile

Coût moyen

Ingrédients

- ☐ 1 kg de petit salé (échine, travers, éventuellement palette)
- ☐ 400 g de lentilles vertes
- ☐ 3 saucisses de Montbéliard
- ☐ 1.5 carotte
- ☐ 1.5 oignon
- ☐ Clou de girofle
- ☐ 1 bouquet garni
- ☐ Poivre
- ☐ Sel

Préparation

TEMPS TOTAL : 2H20



20 min | **Cuisson : 2 h**

- 1 Si nécessaire (certains bouchers fournissant la viande déjà déssalée), faire déssaler la viande (la tremper pendant 2 heures dans l'eau froide, en changeant l'eau de temps en temps). L'égoutter. La mettre dans un faitout, couvrir d'eau, poivrer. Faire cuire à petits bouillons pendant deux heures.
- 2 Eplucher les carottes et les oignons. Planter les clous de girofle dans les oignons.
- 3 Mettre carottes, oignons, bouquet garni et lentilles dans une cocotte minute, bien recouvrir d'eau, saler légèrement et poivrer. Faire cuire sous pression entre un quart d'heure et une vingtaine de minutes.
- 4 A la fin de la cuisson de la viande, la sortir du faitout, l'égoutter, et la découper en gros morceaux. Mettre ces morceaux, ainsi que les saucisses préalablement piquées à la fourchette, dans la cocotte-minute contenant déjà les lentilles. Rajouter 2 verres du bouillon du faitout (pour donner le goût de la viande).
- 5 Faire cuire (sans pression, avec la cocotte ouverte) pendant 20 à 30 minutes à petit feu, en faisant attention que les lentilles n'attachent pas.

Note de l'auteur

Ce plat peut être réchauffé plusieurs fois, il n'en est que meilleur même s'il est de moins en moins 'présentable'. :) Il est possible, s'il reste des lentilles alors qu'il n'y a plus de viande, d'en faire une soupe de lentilles.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir