

Petit salé aux lentilles



Plat **Facile**

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Une recette traditionnelle et généreuse, réalisée à l'autocuiseur.

Ingrédients

- 1,2 kg de petit salé
- 2 carottes
- 250 g de lentilles vertes
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- poivre

Préparation

- 1 Mettez le petit salé dans l'autocuiseur. Recouvrez-le d'eau froide et portez à ébullition. Laissez cuire 15 minutes.
- 2 Au bout de ce temps, égouttez la viande.
- 3 Nettoyez l'autocuiseur puis placez-y le petit salé, les lentilles lavées, les carottes émincées, l'ail, l'oignon et le bouquet garni.
- 4 Versez 2 litres d'eau froide. Poivrez. Fermez l'autocuiseur. Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué.
- 5 Ouvrez l'autocuiseur. Retirez l'oignon et le bouquet garni. Présentez les lentilles, garnies de tranches de petit salé. Servez bien chaud.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

