

Petit salé aux lentilles



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 90 mn

Mariez ce petit salé et ces lentilles avec une Morteau et des carottes.

Ingrédients

- 1 morceau de petit salé (600g) jarret de porc
- 1 saucisse de morteau
- 500 g de lentilles du puy
- 3 carottes
- 1 gros oignon
- clous de girofle
- sauge
- laurier
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez l'oignon et le piquer de 4/5 clous de girofle. Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Laver une branche de sauge (fraîche ou séchée) et laver le laurier.
- 2 Dans une cocotte, couvrez la viande que vous aurez préalablement lavée à l'eau froide. Ajouter l'oignon clouté, la sauge et le thym. Ne salez pas. Portez à ébullition, écumez (si vous avez lavé la viande, vous aurez moins d'écume). Puis mettre à cuire doucement pendant 1h30.
- 3 Au bout d'une demi-heure, ajoutez les lentilles. Au bout d'une heure, ajoutez les carottes coupées en rondelles. Au bout d'une heure 15 minutes, ajoutez la saucisse de Morteau.
- 4 Préparez votre plat avec les lentilles et carottes sur lesquelles vous ajouterez quelques morceaux de beurre. Taillez des tranches de jarret et la Morteau en grosses rondelles et posez-les sur les lentilles / carottes. Présentez votre plat avec une coupelle de fleur de sel (ici de l'île Madame).

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

