

PETIT SALE AUX LENTILLES (4 personnes)

- 250 g de lentilles vertes du Berry
- 1 kg de travers et de jarret de porc demi sel
- 2 saucisses de Montbéliard
- 3 carottes
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 3 grains de poivre noir
- 1 bouquet garni

Faire tremper les lentilles dans l'eau froide pendant 24 heures.

Eplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Eplucher la gousse d'ail. Eplucher les carottes et les couper en rondelles pas trop fines.

Mettre le jarret et le travers dans une cocotte après les avoir rincés à l'eau claire. Couvrir d'eau froide et mettre à cuire à feu doux. Ecumer régulièrement.

Lorsque l'eau commence à bouillir ajouter l'oignon, la gousse d'ail, les rondelles de carottes, les grains de poivre et le bouquet garni.

Après une heure de cuisson ajouter les lentilles et les saucisses de Montbéliard. Laisser cuire de nouveau ½ heure. Enlever le bouquet garni et les clous de girofle.

