

Petit salé aux lentilles

Pour 6 personnes.

Préparation : 20 mn, cuisson : 2 h.

800 g d'échine de porc demi-sel, 500 g de travers de porc demi-sel, 1 petit jarret de porc demi-sel, 1 saucisson à cuire, 150 g de lard fumé, 750 g de lentilles vertes, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 1 branche de céleri 1 oignon moyen, 3 clous de girofle, 1 bouquet garni, 1 c à soupe de margarine, 12 grains de poivre noir.

Après avoir fait tremper les viandes 1 h dans de l'eau froide, les rincer et les mettre dans un faitout. Recouvrir très largement d'eau froide, porter à ébullition et laisser frémir 1 h.

A la fin de la cuisson des viandes, faire cuire les lentilles à l'eau froide dans une autre casserole. Compter 10 mn à partir de l'ébullition. Les égoutter et les ajouter aux viandes.

Mettre aussi l'oignon piqué des clous de girofle, les carottes épluchées et coupées en rondelles, le bouquet garni, l'ail non épluché, le céleri, le poivre et le saucisson piqué à la fourchette.

Poursuivre la cuisson à feu doux 45 mn. Couper le lard en dés et le faire revenir dans la margarine. L'ajouter 10 mn avant la fin de la cuisson. Découper les viandes avant de servir.

La viande : choisir des morceaux bien entrelardés. En effet, plus la viande est grasse, plus elle est savoureuse. Bien gras, un petit salé sent la noisette.

Le saucisson : en acheter un gros, nature, type saucisson de Lyon (450 g environ). Si on aime le goût fumé, prendre plutôt une saucisse de Morteau fumée au résineux.

Les lentilles : opter sans hésiter pour les lentilles vertes, à la peau fine, petites mais charnues et très goûteuses. On en trouve plusieurs variétés : celle du Puy est la meilleure. Elle bénéficie d'ailleurs d'une appellation d'origine contrôlée.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.