

Plat de lentilles au porc

Pour 4 personnes.

300 g de lentilles.

4 tranches épaisses de cervelas, 4 côtes de porc, 4 saucisses de campagne.

1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri, 1 feuille de laurier, 2 ou 3 feuilles de sauge.

30 g de beurre ou 2 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Mettre les lentilles à tremper 2 ou 3 heures. Les égoutter, les mettre dans une casserole avec le laurier, recouvrir largement d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire 1 heure environ, à petits bouillons. Saler après une 1/2 h. Vérifier la cuisson, les lentilles doivent être cuites mais non farineuses.

D'autre part, faire revenir dans le beurre la carotte, le céleri et l'oignon émincés, y ajouter les côtes de porc, la sauge et laisser rissoler une quinzaine de minutes.

Égoutter les lentilles, les joindre à la viande, ainsi que le cervelas et les saucisses. Vérifier l'assaisonnement.

Laisser mijoter doucement en ajoutant de temps en temps un peu d'eau bouillante, si c'est nécessaire.

Pour servir, verser les lentilles dans un plat creux, disposer au dessus la viande et la charcuterie.

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.