



Porc

Petit salé aux lentilles



2h20 **20 min** **2h** **0** **789**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le petit salé

400 g **Echine de porc**
500 g **Travers de porc**
2 **Saucisse(s) de Montbéliard**
2 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
1 **Poireau**
3 feuille(s) **Laurier**
3 branche(s) **Thym**
10 grain(s) **Poivre**

Ingrédients pour les lentilles

400 g **Lentilles vertes du Puy**
1 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Thym**
10 cl **Vin blanc**
1 **Sel**

Étape 1

Trempage

- 1 Mettre les viandes salées à dessaler pendant au moins une heure avant utilisation.
- 2 Mettre les lentilles à tremper pendant une trentaine de minutes.

Étape 2

Préparation et cuisson des viandes

- 1 Eplucher et laver les légumes.
- 2 Couper les oignons en deux, la carotte et le poireau en tronçons.
- 3 Verser l'huile dans une cocotte. Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le laurier, le thym et le poivre. Faire revenir sur feu moyen pendant 3 minutes en remuant régulièrement.
- 4 Ajouter l'échine de porc et couvrir d'eau. Mettre sur feu vif et porter à ébullition à couvert.
- 5 Dès l'ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.
- 6 Ajouter le travers, poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.

- 7 Ajouter les saucisses et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.

Étape 3

Préparation et cuisson des lentilles

- 1 Eplucher et laver les légumes.
- 2 Couper l'oignon et la carotte en tous petits cubes.
- 3 Mettre une sauteuse sur feu moyen, verser l'huile. Ajouter l'oignon, le laurier et le thym, faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient transparents et commencent à peine à dorer.
- 4 Ajouter la carotte, le céleri et les lentilles, bien remuer. Verser le vin blanc et deux louches de l'eau de cuisson des viandes.
- 5 Remuer et laisser sur le feu à couvert pendant 5 minutes.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre, ajouter l'eau, mettre sur feu doux et poursuivre la cuisson toujours à couvert pendant environ 30 minutes.
- 7 Ne pas hésiter à ajouter de l'eau si nécessaire.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir les lentilles dans les assiettes.
- 2 Accompagner de morceaux de saucisses et de viandes.
- 3 Parsemer de quelques pluches de cerfeuil. Servir de suite.

1 **Poivre**
50 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cerfeuil**