

Petit salé aux Lentilles

en marmite norvégienne



- Lentilles vertes : 400 g
- Petit salé (poitrine ou palette demi-sel) : 500 g
- Carottes : 200 g
- Oignons : 100 g
- Ail : 2 gousses
- Bouillon : 150 cl
- Laurier : 1 feuille
- Clous de girofle : 2
- Sel : 5 g (facultatif)
- Poivre : 5 g



(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. Préparation des lentilles :

Rincez les lentilles sous l'eau froide.
Si le petit salé est très salé, faites-le dessaler
dans de l'eau froide pendant 2 heures, puis égouttez.

2. Préparer les légumes :

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
Piquez les oignons avec les clous de girofle.
Écrasez légèrement les gousses d'ail.

3. Assembler les ingrédients :

Placez les lentilles, le petit salé coupé en deux , les carottes, les oignons, l'ail, le laurier
et le bouillon dans une cocotte. Salez légèrement si nécessaire, poivrez.

4. Porter à ébullition :

Portez à ébullition.
Maintenez l'ébullition pendant 10 minutes, en remuant légèrement.

5. Placer dans la marmite norvégienne :

Retirez la cocotte du feu, placez-la dans la marmite norvégienne.
Laissez cuire doucement pendant 3 heures.

6. Finition avant de servir :

Sortez la cocotte de la marmite norvégienne.
Vérifiez la cuisson des lentilles et du petit salé.
Servez chaud, accompagné de moutarde ou de cornichons.



Préparation
25 minutes



10 minutes
5 mn pour les légumes
+ 10 mn d'ébullition



3 heures
en Marmite



mavieeco.fr