

Petit Salé aux lentilles

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Grand classique pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce que c'est LE plat mijoté par excellence : simple, complet, réconfortant et encore meilleur quand on le laisse cuire tout doucement...

♥ La marmite norvégienne permet aux lentilles de cuire lentement, au bouillon de concentrer ses arômes et à la viande de rester bien moelleuse.

Et tout ça sans rester 3 heures devant votre cocotte !

🔪 Préparation
25 min

🔥 Sur le feu
10 min

🕒 En marmite
3h

🕒 Temps total
env. 3 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

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

⚠ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 25 min

Préparer la viande et les lentilles

Rincez les lentilles. Si votre viande est très salée, dessalez-la 2 h dans l'eau froide puis égouttez.

Préparer les légumes

Épluchez les carottes (en rondelles), piquez les oignons avec les clous de girofle, écrasez l'ail.

2 Sur le feu 10 min

Assembler la cocotte

Mettez tous les ingrédients dans une cocotte : lentilles, viande, légumes, laurier, bouillon, un peu de poivre (et sel si besoin).

Porter à ébullition

Portez à ébullition, puis laissez frémir 10 min.

3 En marmite norvégienne 3 h *sans surveillance***Placer dans la marmite**

Placez dans la marmite norvégienne pour 3 h de cuisson douce.

4 Finition & service

Vérifier et servir

À la sortie, vérifiez la cuisson et servez bien chaud, avec de la moutarde ou des cornichons 😊.

 L'astuce en plus

Le plat est encore meilleur réchauffé le lendemain. Et pour une version plus douce, ajoutez une pomme de terre coupée en dés à la cuisson 🥔

 Ce que la marmite norvégienne change

- Une cuisson longue sans surveillance 🕒
- Des lentilles fondantes, une viande moelleuse, moins de risque d'attacher
- Le feu reste éteint pendant 3 h de cuisson en marmite 🗑️