RECETTE CUISINE des GONES

JARRET DE PORC AUX LENTILLES

Ingrédient : pour 4 personnes

500 g de lentilles vertes du Puy à cuire

1 beau jarret de porc 1/2 sel (de 1,2 à 1,5 kg)

ou 4 petits jarrets de porc
3 oignons moyens dont 1 piqué de 2 clous de girofle
2 gousses d'ail
100 g de poitrine fumée
40 g de lard gras.
2 carottes
2 cuillères d'huile d'olive
un bouquet garni
sel et poivre en grains

Recette :

Faites dessaler les jarrets pendant 2 h dans l'eau froide. Égoutter -les,

Dans une grande casserole mettre le jarret et le recouvrir d'eau , inutile de le saler , avec un oignon piqué d'un clou de girofle,,un bouquet garni,
et du poivre en grains porter à ébullition et lorsque celle-ci est atteinte , couvrir ,
baisser le feu et laisser cuire ainsi à feu doux pour 1 h 30 mn
Tailler en petits lardons de 2 mm d'épaisseur 100 g de poitrine fumée et 40 g de lard gras.
Dans une cocotte assez grande ajouter 2 cuillères d'huile faites rissoler sans coloration
le lard et la poitrine, 2 oignons haché finement,et l'ail,
ajouter ensuite le jarret chaud sorti de son bouillon et le faire revenir
le tout pour une dizaine de mn
Ajouter les lentilles ,les carottes , le sel
Couvrir à hauteur par le bouillon du jarret
Couvrir et laisser cuire pour un minimum de 40 mn maximum 60 mn
Server chaud !

Préférer le jarret avant, plus charnu que le jarret arrière.

Bon Appétit

Recette : 2012