

RECETTE CUISINE des GONES

PETIT SALE aux LENTILLES

Ingrédients :

- 500 gr de petit salé (4 tranches)
- 300 gr de lentilles vertes du Puy
- 4 saucisses (type Toulouse ou Montbéliard)
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 vert de poireau

Recette:

- Mettre le petit salé dans une passoire, elle-même posée dans une casserole, et remplir d'eau froide.
- Faire dessaler pendant 2 heures.
- Mettre les lentilles dans l'eau froide, dès que ça boue, arrêtez la cuisson.
- Laisser reposer 40 minutes.
- Egoutter la viande et la mettre dans une casserole remplie d'eau avec l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni (auquel vous aurez ficelé le vert du poireau).
- Cuire sur feu doux pendant 30 minutes.
- Ajouter les carottes à la viande et continuer pendant 20 minutes la cuisson.
- Au bout des 20 minutes, ajouter vos saucisses et laisser cuire encore 10 minutes.
- Egoutter les lentilles, les recouvrir d'eau chaude et faire cuire pendant 10 minutes.
- Egoutter à nouveau.
- Dans un bol mettre 3 louches du liquide de cuisson de la viande : y ajouter sel, poivre, vinaigre.
- Verser cette préparation dans les lentilles.

Bon Appétit