



PETIT SALÉ AUX LENTILLES. FAÇON BOUCHON DE MURIEL

Ingrédient : pour 6 personnes

400 g de lentilles vertes du puy
600 g de poitrines de porc demi sel
6 saucisses de Toulouse
4 carottes
3 oignons
2 c à soupe de concentré de tomate
sel poivre herbes de Provence
2 cuillère a soupe de farine



Préparation :

émincer en petits dés vos carottes
mettre a l'eau froide vos lentilles à cuire sans saler l'eau
tailler votre poitrine en 6 morceaux et la faire revenir a la cocotte
dans un mélange moitié beurre moitié huile,
quand ils sont dorés les enlever
faire revenir vos saucisses les enlever
mettre dans la cocotte vos oignons émincés, vos carottes, faite dorer
ajouter le concentré, les herbes de Provence, mélanger
mettre la farine, mélanger et prendre une partie du bouillon des lentilles
avec lequel vous faites votre roux
rajouter la viande et laissez mijoter
lorsque les lentilles sont presque cuites les arrêter
piquez le lard s'il est presque cuit, mettre les saucisses,
vos lentilles et encore du bouillon si nécessaire,
rectifiez l'assaisonnement si nécessaire,
et laissez mijoter doucement



Bon Appétit