

## ***Petit salé aux lentilles***

### ***INGREDIENTS***

- palette de porc
- travers de porc
- poitrine fumée
- saucisses fumées
- lentilles vertes
- carottes
- pommes de terre
- girofle
- thym - laurier - persil
- gousses d'ail
- oignons

Mettre la palette à cuire (départ à l'eau froide) environ 1 heure. Enlever l'eau et remettre à cuire, départ eau froide avec le reste des morceaux, bouquet garni, oignon entier piqué de girofle.

Porter les lentilles à ébullition puis les laisser refroidir.

Couper les carottes en rondelles de 1 cm. A 30 mn, avant la fin de la cuisson des viandes, ajouter les carottes. 15 mn plus tard, ajouter les lentilles. Il doit rester dans le faitout 1 fois et demi, le volume de bouillon par rapport au volume des lentilles. Faire cuire à feu doux environ 20 mn.

Si vous le souhaitez, liez le bouillon avec un peu de moutarde forte.

Servir avec des pommes de terre cuites à l'eau.