



6 personnes



20 minutes



3 heures

1kg de petit salé (échine, palette, travers)

4 saucisses de Montbéliard

600g de lentilles vertes

2 carottes

2 oignons

Quelques clous de girofle

1 bouquet garni

Poivre

Eau

Petit salé aux lentilles

1- Faites dessaler la viande en la laissant tremper 2h dans l'eau froide, en changeant l'eau de temps en temps. Egouttez-la, Placez-la dans une marmite et couvrez d'eau, puis poivrez. Faites cuire à petits bouillons 2h.

2- Epluchez les carottes et les oignons. Plantez les clous de girofle dans les oignons. Mettez carottes, oignons, bouquet garni et lentilles dans une cocotte-minute, couvrez d'eau, salez légèrement et poivrez. Faites cuire sous pression entre 15-20min.

3- A la fin de la cuisson de la viande, égouttez-la et découpez-la en gros morceaux. Placez le tout, ainsi que les saucisses préalablement piquées à la fourchette, dans la cocotte-minute avec le reste. Ajoutez 2 verres du bouillon de cuisson de la viande. Faites cuire à découvert 20 à 30 min à petit feu, en mélangeant régulièrement pour que les lentilles n'attachent pas.