LENTILLES	PETIT SALE AUX LENTILLES

Préparation pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

- 400 g de poitrine ½ sel
- 2 saucisses de Morteau
- 1 oignon
- 3 carottes
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle,
- 1 pincée de 4 épices
- 1 bouquet garni,
- 400 g de lentilles vertes,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- Recouvrir largement les lentilles d'eau froide
- Joindre l'oignon piqué des clous de girofle, les carottes entières et le bouquet garni
- Poivrer (mais ne pas saler)
- Mettre sur le feu et compter 30 minutes de cuisson à partir de l'ébullition
- Saler 15 minutes avant la fin
- Couvrir d'eau froide la poitrine ½ sel
- Porter sur le feu et laisser cuire pendant 1 heure à petits bouillons
- Ajouter les saucisses 20 minutes avant la fin
- Peler et émincer les échalotes et l'ail
- Les faire étuver dans l'huile sans les colorer
- Ajouter les lentilles égouttées, les carottes découpées en petits dés, les saucisses en tranches épaisses et la poitrine en morceaux
- Couvrir et laisser ensemble une dizaine de minutes avant de déguster