

Murçon aux lentilles du Berry



Ingrédients – Convives : 4 – Cuisson 30 mn à ébullition



1 murçon (500g)



500g lentilles



1 oignon & 3 clous



Herbes & huile

Préparation

- 1 – Un murçon fait maison, dans la Drôme.
- 2 – 500gr de lentilles vertes du Berry (ici gonflées 2H à cuire 30 min)
- 3 – Faire bouillir le murçon pendant 20 min. Egoutter.
- 4 – 1 oignon piqué de 3 clous de girofle.
- 5 – 2 feuilles de laurier.
- 6 – Q.q. herbes d'une région du sud !
- 7 – Mettre le tout dans un faitout en fonte.
- 8 – Faire cuire 30 min au départ de l'ébullition. Goûter la fermeté des lentilles.
- 9 – Sortir le murçon, le couper en grosses tranches et réserver au chaud.
- 10 - Disposer sur un plat de service avec quelques feuilles de persil en décoration,
- les lentilles égouttées avec 2 càs d'huile d'olive, et par-dessus, les tranches de murçon.

Historique : Le murçon est un gros saucisson de porc à bouillir. Spécialité du Dauphiné. (Isère, Drôme & Hautes Alpes)

Ici, c'est un murçon fabriqué maison par le frangin, dans la Drôme. Super bon.

* * * 25 Sept. 2019 – 25 Juil. 2021 * * *