

Poitrine de porc 1/2 sel

aux lentilles du Berry – Origine : Auvergne



Poitrine bouillie 1H puis découpée



Le service lentilles et poitrine

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 15 min – Cuisson palette 1H, Le tout rajouter 30 min



600g poitrine



500g lentilles



3 carottes



1 céleri



2 ails



4 f. de sauge



1 clou girofle



1 oignon frais



Bouillon de
volaille



3 càs H.olive



3 càs vinaigre



Poivre et sel

Préparation

1. Mettre la poitrine dans une casserole, couvrir d'eau et laisser frémir 1 heure.
2. Peler l'ail. Réserver. Peler les carottes et les tailler en mirepoix, tailler le céleri en mirepoix.
3. Mettre carottes, céleri, ail, sauge, clou de girofle, et les lentilles, dans un faitout.
4. Ajouter le bouillon de volaille, 2 fois le volume d'eau des lentilles. 20 min sur feu doux.
5. Egoutter la poitrine puis la rajouter aux lentilles. Laisser mijoter 10 min.
6. Peler et tailler finement l'oignon. Emulsionner huile, vinaigre et oignon. Réserver.
7. Sortir la poitrine et la tailler en tranches.
8. Verser l'émulsion huile, vinaigre et oignon sur les lentilles, remuer.
9. Servir chaud les lentilles avec, par-dessus, les tranches de poitrine.

* * * 07 décembre 2022 * * *