

# Jarret de porc aux lentilles

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 2 h

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 jarret de porc
- 250 g de lentilles (de préférence 'vertes du puy')
  - 100 g de lardons fumés
    - 2 carottes
  - 2 saucisses fumés
  - 1 cuil à soupe d'oignon
  - 2 clous de girofle

## Préparation :

Eplucher et couper la carotte en fines rondelles

Faire revenir les lardons avec l'oignon dans une grande cocotte sans matière grasse.

Rincer le jarret de porc à l'eau fraîche, puis le mettre dans la cocotte avec les 2 saucisses.

Ajouter les lentilles, les clous de girofle et les rondelles de carottes.

Ajouter 1 litre d'eau, saler, poivrer et laisser cuire 1 h 30 à 2 h

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*

## ASTUCE :

je n'ai pas salé le plat car le jarret, les saucisses et les lardons étaient assez salé

Vous pouvez remplacer les lardons fumés par des lardons nature