

Jarret de porc aux lentilles

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h

Ingédients 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 fumées
- 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