

# Lentilles à la viande de potée

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h 30 (cuisson lente)

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de lentilles vertes

1 à 2 jarret de porc selon le poids

800 g d'épaule de porc

2 à 3 saucisses fumées

250 g de carottes coupées en rondelles

1 oignon

3 clous de girofle

Thym & laurier

Eau

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez l'autocuiseur

Epluchez l'oignon et piquez le avec les clous de girofle

Déposez le dans l'autocuiseur puis ajoutez tous les autres ingrédients.

Pour l'eau il faut quelle recouvre presque les ingrédients

Fermez le couvercle de l'autocuiseur, il faut qu'il soit sous pression  
et programmez sur » CUISSON LENTE » pour 1 h 30

Après ce temps de cuisson, dépressurisez le couvercle

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!