



Petit salé aux lentilles

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

250g de lentilles vertes du puy / 650g de petit salé / 3 carottes / 1 oignon / 2 gousses d'ail (pour moi ail surgelé)

Laurier / thym / romarin / 1 clou de girofle / Poivre

PREPARATION

Peler les carottes et les couper en rondelles, les déposer dans le bol

Eplucher l'oignon, piquer 1 clou de girofle et le couper en 4, ajouter dans le bol avec les carottes, ajouter l'ail également

Couper le petit salé en tranches moyennes et mettre dans le bol

Ajouter les lentilles, avec 3 feuilles de laurier, 2 petites branches de thym et du romarin, Poivrer légèrement

Couvrir le tout de 650g d'eau froide

Fermer le bol et régler 50min à 100°, fonction sens inverses, vitesse mijotage, avec le bouchon sur le dessus du couvercle (attention à la vapeur quand on ouvre à la fin !)

Vérifier la cuisson et servir avec de la moutarde, c'est très bon et rien à faire pendant 50min hors mis le fait d'attendre (le temps d'un apéritif) le bip sonore du thermomix :)

Suggestions : vous pouvez aussi ajouter une saucisse de Morteau ou de Montbéliard, coupée en morceaux avec le petit salé.

Pour le sel, j'en ai ajouté un peu dans l'assiette mais selon les goûts de chacun, la viande suffit à saler le plat lors de la cuisson.