

## Jambonneaux aux lentilles

Pour 4 personnes: 2 gros jambonneaux ou 2 petits jarrets de porc; 500 g de lentilles vertes du Puy; 2 carottes; 1 oignon; 2 clous de girofle; 1 échalote; 1 gousse d'ail; 2 bouquets garnis composés: d'un brin de thym, d'une feuille de laurier, d'une branchette de céleri et de 3 ou 4 queues de persil; sel et poivre.

Mettez les jambonneaux dans une marmite avec un bouquet garni, recouvrez-les d'eau froide. Amenez à ébullition et laissez-les cuire doucement pendant une heure, en écumant au départ.

D'autre part, épluchez les carottes, l'oignon, l'échalote et la gousse d'ail. Coupez les carottes en tranches minces dans la longueur, coupez ensuite celles-ci en deux ou trois tronçons. Piquez l'oignon avec les clous de girofle. Coupez l'échalote en quartiers et la gousse d'ail en rondelles.

Versez les lentilles dans une cocotte, couvrez-les d'eau froide. Ne salez pas et faites bouillir pendant 3 minutes. Egouttez les lentilles, remettez-les dans la cocotte et ajoutez un litre et demi d'eau chaude, les carottes, l'oignon, l'échalote, l'ail et le bouquet garni, du sel et du poivre.

Couvrez et amenez de nouveau à ébullition. Ecumez, puis égouttez les jambonneaux et mettez-les avec les lentilles. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure à petit feu. Vérifiez la cuisson des jambonneaux avec une lame de couteau et goûtez les lentilles. Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Au cas où le jus réduirait trop, ajoutez une louche ou deux d'eau chaude.

Pour servir, retirez les jambonneaux; gardez-les entiers s'ils sont petits ou coupez-les par la moitié s'ils sont gros. Versez

les lentilles dans un plat de service chaud avec quelques louches de jus. Disposez les jambonneaux par-dessus avec des morceaux de carottes. Décorez avec un peu de persil et servez bien chaud.