

Le porc aux lentilles

*600 g de palette de porc demi-sel;
500 g de grosses lentilles plates; 2
carottes; 2 oignons; 2 tomates; 1
bouquet garni (persil, thym, lau-
rier); sel, poivre en grains.*

1. Faire tremper dans de l'eau froide les lentilles durant 1 heure. Changer l'eau et mettre à cuire les lentilles dans une grande casserole avec les oignons épluchés, les tomates coupées en quatre, les carottes épluchées et coupées en rondelles, le bouquet garni, du sel et quelques grains de poivre.

2. Lorsque le liquide est en ébullition, ajouter la palette de porc, couvrir et laisser cuire 1 h. 30 à 2 h. environ. Le feu doit être doux, de manière à ce que les lentilles restent entières. Retirer le bouquet garni et présenter les lentilles sur un plat chaud. Poser par-dessus le porc découpé en jolis morceaux. Accompagner ce plat d'une bonne moutarde.