Palette de porc aux lentilles vertes du Puy, façon petit salé

La palette fondante sur des lentilles du Puy : le grand classique des bouchons.

Le petit salé aux lentilles est un plat de ferme : une belle pièce de porc qui cuit doucement avec des carottes, un oignon piqué de girofle et des herbes, puis des lentilles vertes du Puy qui cuisent dans le bouillon et prennent tout son goût. Ici, avec une palette de porc Bleu Blanc Cœur, plus moelleuse.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 2 h | Facile

Dans votre pack

Palette de porc sans os Bleu Blanc Cœur — 1 × palette de porc sans os Bleu Blanc Cœur (≈)

Lentilles vertes du Puy, 450g	500 g
Carottes	500 g
Oignons	300 g
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Gros sel, poivre, un clou de girofle.

Allergènes

Moutarde (pour servir).

La recette

1. Mettez la palette dans une grande cocotte d'eau froide avec l'oignon piqué de clou de girofle, les carottes, le thym et le laurier.
2. Portez à frémissement et laissez cuire 1 h 30 à feu doux, en écumant.
3. Prélevez une partie du bouillon et faites-y cuire les lentilles rincées 25 minutes.
4. Égouttez les lentilles en gardant un peu de bouillon, poivrez.
5. Tranchez la palette et servez-la sur les lentilles avec les carottes.

Le mot du marchand

Gardez le bouillon : il fera une excellente soupe le lendemain.

À table avec : *Un Beaujolais Villages ou un Saint-Pourçain rouge.*