

PETIT SALE AUX LENTILLES



Préparer les ingrédients



Mettre le rôti ½ sel dans de l'eau bouillante pour le **BLANCHIR**.



Laver les lentilles sous l'eau froide.



Préparer la garniture aromatique pour la viande.



Après 5 minutes de blanchiment égoutter la viande et laver le rondeau.



Remettre la viande et la garniture dans le rondeau , poivrer.



Mouiller à l'eau **FROIDE** jusqu'à hauteur de la viande. Cuire sur feu moyen durant 2h environ.



Préparer la garniture aromatique des lentilles.



Dans un rondeau, mettre à fondre de la matière grasse (graisse de canard, saindoux, margarine, beurre....).



Ajouter la garniture aromatique faire suer quelques minutes.



Ajouter les lentilles, poivrer.



Mouiller à l'eau **FROIDE**. Saler au 2/3 de la cuisson.



En fin de cuisson , couper la viande après refroidissement et conditionner en barquette avec les lentilles.