

Le p'tit salé aux lentilles de Véro

(recette de famille)



Ingrédients:

100gr de lentillons de Champagne par personne

1 carotte par personne

Un demi oignon par personne

Poivre

Sel léger

Bouquet garni

150 à 200gr de viande par personne

Échine, palette salée

Lard fume

Saucisse de Montbéliard , Morteau

Préparation:

Mettre dans l'eau froide échine et lard fumé et cuire pendant 3 heures, Changer d'eau à mi cuisson.

Mettre dans l'eau froide les lentillons de Champagne

+Carottes en rondelles

+Oignons

Cuisson 1 heure

Ensuite mettre les saucisses

Ajouter l'échine et le lard fume faire reprendre le bouillon pendant 25 à 30 mins.

Au moment de servir un peu de crème fraîche.....

Bons Baisers de Châlons!

Véro