

PETIT SALÉ AUX LENTILLES



Travers de porc
(demi-sel) x 1 (1,2 kg)



Lentilles vertes
500 g



Poitrine de porc
(demi-sel) 900 g



Bouquets garnis
x 2



Bouillon de volaille
1 tablette

 **Poivre**



Préparation : 5 min

Cuisson : 2h

Dessalage : 2h

- Placez la **viande** coupée en morceaux dans de l'eau froide 2h en changeant l'eau toutes les 30 min.
- Mettez la **viande** dans une cocotte avec les **bouquets garnis**, la tablette de **bouillon** et 2l d'eau. Faites cuire à couvert 1h 15 à feu doux à partir de l'ébullition. Ajoutez les **lentilles** et faites cuire à couvert 45 min à feu doux. Poivrez.



COQUILLAGES À LA CRÈME DE BASILIC



Coques
1l



Basilic
2 bottes



Palourdes
1l



Huile d'olive
2 cuil. à soupe



Praires
1l



Crème liquide
60 cl

 **Poivre**



Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

- Nettoyez les **coquillages**. Mettez-les dans une cocotte en fonte avec la **crème** et l'**huile d'olive**. Faites cuire à couvert 5 à 10 min, jusqu'à ce que les **coquillages** s'ouvrent.
- Ajoutez le **basilic** coupé grossièrement, poivrez et mélangez. Hors du feu, remettez le couvercle, attendez 5 min et dégustez.
- Dégustez nature ou avec des pâtes.

