

Mangez du porc, les recettes de Breizland. Lentilles au lard

écrit par Christine Tasin | 12 octobre 2013



Une fois n'est pas coutume, Nini a gentiment accepté de voir Breizland, notre fidèle Bretonne, proposer de temps à autre une de ses recettes dans la rubrique "les recettes de Nini".

Lentilles au lard

Acheter pour trois personnes environ
500grs de porc demi-sel de bonne qualité
250grs de lentilles blondes sans trempage
1 feuille de laurier
un peu de farine
une pincée d 'estragon haché

Couper la tranche de lard en cubes assez épais faire blanchir 5minutes dans un peu d'eau et jetez l' eau.
Colorer les morceaux de lard et ajoutez un peu de farine (mélanger)
Mettre un litre d' eau et ajouter les lentilles
Laissez cuire 40minutes à feu moyen
mon astuce , un peu de fond de veau en poudre (1 cuillère à café environ)

et une grosse pincée d ' estragon

Bon appétit !

Breizland