

## Jambonneau aux lentilles

Pour 4 personnes.

1 petit jambonneau; 250 g de lentilles brunes; 100 g de lard maigre, 20 g de beurre, 1 c à soupe de farine.

Faire tremper le jambonneau pour le dessaler et faire tremper également les lentilles pendant 3 heures. Faire revenir dans le beurre le lard coupé en dés, le retirer de la cocotte et verser la farine à la place. Laisser roussir légèrement, puis mouiller avec 2 litres d'eau chaude. Amener à ébullition, ajouter le lard et le jambonneau enveloppé dans une mousseline, et laisser cuire 30 mn. Ajouter alors les lentilles et laisser cuire encore 1 h 30 environ sur feu doux, à découvert. Le bouillon doit se réduire presque complètement. Verser les lentilles dans le plat de service et poser le jambonneau au-dessus.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.