

## Poulet aux lentilles

Pour 4 personnes.

400 g de lentilles, thym, laurier, 1 oignon, 1 poulet, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile, 250 g de lard, 1 dl de vin blanc, 1 dl d'eau.

Faire cuire les lentilles couvertes d'eau froide avec thym, laurier et oignon (30 mn environ pour les vertes, 1 h pour les brunes) en salant à mi-cuisson.

D'autre part, faire revenir le poulet assaisonné et coupé en morceaux dans l'huile, avec le lard coupé en lardons. Quant le tout est bien doré, mouiller de vin et d'eau, et laisser cuire à couvert 30 mn. Ajouter alors les lentilles (retirer l'excédent d'eau s'il y en a) et continuer la cuisson 20 mn.

Servir le tout ensemble.

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.