



PETIT SALÉ AUX CÉRÉALES & LENTILLES EBLY®
RECETTE

PETIT SALÉ AUX CÉRÉALES & LENTILLES EBLY®



TEMPS

150 min

INGRÉDIENTS

10 ingrédients

FAIT POUR

4 personnes

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 2 sachets Céréales & lentilles EBLY®
- 200 g de petit salé (palette de porc demi sel + jarret demi-sel + lard demi-sel)

- 2 saucisses de Montbéliard
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- Thym et laurier
- 1 oignon
- 1 noix de beurre

PRODUITS UTILISÉS



EBLY® Céréales & Lentilles

[VOIR DÉTAILS](#)

ÉTAPES DE CUISSON

1.
Laissez dessaler les morceaux de porc durant 2h dans de l'eau froide. Rincez la viande. Déposez-la dans une cocotte et recouvrez-la d'eau froide, portez le tout à ébullition et laissez ensuite mijoter pendant 1h45 à feu doux ou 45 min en cocotte-min.
2.
Dans une autre cocotte faites revenir la carotte, le céleri et l'oignon dans une noix de beurre. Mettez ensuite les Céréales & lentilles EBLY® (après avoir retiré leur sachet), les queues de persil, la gousse d'ail, le thym et le laurier. Recouvrez d'eau, portez le tout à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que les Céréales & lentilles soient tendres.
3.
Quand la viande est pochée, ajoutez-la, avec les saucisses de Montbéliard piquées à la fourchette, aux Céréales & lentilles précuites. Laissez mijoter le tout à feu doux 30 à 45 min.

Vous aimerez Aussi



[GRATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL AU BLÉ EBLY®](#)

Temps de cuisson

60 min

Ingrédients

10 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)



RISOTTO AU BLÉ EBLY®, ASPERGES VERTES ET COPPA

Temps de cuisson

35 min

Ingrédients

8 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)



TOMATES FARCIES AU QUINOA & LENTILLES EBLY®

Temps de cuisson

60 min

Ingrédients

9 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.ebly.fr/nos-recettes/petit-sale-aux-cereales-et-lentilles-ebly>