

Merci d'imprimer une recette du site Chef Simon ! A bientôt sur chefsimon.lemonde.fr pour d'autres recettes et techniques culinaires.

Lentilles au porto et bacon

Lentilles vertes



Chef Simon - Facile - Pour 4 personnes.



Ingédients

Recette de lentilles pour 4 personnes

320 g de lentilles vertes - 2 carottes taillées en bâtonnets - un gros oignon clouté - un gros oignon ciselé finement - un bouquet garni - 2 dl de porto - 3 dl de fond de veau lié - 200 g de bacon - huile QS - 2 gousses d'ail écrasées.

Progression



1. Rincer les lentilles à l'eau froide.



2. Cuire départ eau froide (2 fois le volume des lentilles) et ajouter carottes, oignon piqué et bouquet garni.



3. Cuire 20 mn sous l'ébullition soit aux environs de 90°.



4. On obtient de belles lentilles cuites mais non éclatées.



5. Ciseler les oignons.



6. Détailier le bacon en salpicón (équivalent de la brunoise).



7. Faire suer les oignons sans coloration puis ajouter les dés de bacon.



8. Lorsque ceux-ci ont sué également et avant qu'ils ne dessèchent mouiller au porto rouge.



9. Ajouter 2 gousses d'ail épluchées et écrasées et mouiller au fond de veau lié.



10. Laisser faire quelques bouillons et ajouter les lentilles.



11. Les lentilles restent en forme et se marient merveilleusement bien avec la sauce doucereuse.



12. Placer les Roseval coupées en deux dans la longueur sur les lentilles chaudes et couvrir quelques minutes.

Quelques mots sur la recette

La cuisson sous la température d'ébullition évitera que les peaux durcissent, et que les lentilles ne se fendent. Cette opération doit nécessiter toute votre attention, car une cuisson prolongée amènera les lentilles à éclater (prendre l'eau et se précipiter en bouillie infâme). La cuisson au bouillon permet de donner du goût aux lentilles.

Attention les lentilles vertes ont la particularité d'être plus tendre que les brunes et cuisent moins longtemps.

Le temps de cuisson indiqué reste bien sur aléatoire en fonction de paramètres tels que matériel, source d'énergie, dureté de l'eau, degré de salaison, allure de chauffe et bien entendu... l'âge du Capitaine, la vitesse du vent et le taux de CO₂ dans l'atmosphère.

La sauce au porto demande à être fortement corsée et réduite car les lentilles même égouttées rendront encore de l'eau à l'issue de leur cuisson.

Photo : les lentilles vertes au Porto et bacon sont servies en accompagnement de haddock poché, d'une fondue d'endives et de Roseval.

Retrouvez d'autres recettes et techniques sur le site chefsimon.lemonde.fr

