

## Noix de joue de porc confites aux lentilles



**Pour 4 à 5 personnes**

Préparation : **15 minutes**

Cuisson : **20 minutes**

### Ingrédients

- 1 kg de [noix de joue de porc confite Renaud Viandes](#)
- 250 g lentilles vertes du puy
- 1 oignon et gousse d'ail
- 1 à 2 carottes et poireaux
- 10 pommes de terre
- Epices et persil
- Sel et poivre

### Etapas de préparation



1. Décongeler au réfrigérateur
2. Verser le contenu du sachet de noix de joue dans une casserole, les réchauffer pendant 20 minutes
3. Eplucher et émincer l'oignon, les carottes et le poireau.
4. Faire rissoler les légumes dans un peu d'huile, ajouter l'ail puis les lentilles
5. Mouiller à hauteur d'eau, assaisonner et cuire environ 25 minutes
6. Cuire les pommes de terre en robe des champs
7. Servir les noix de joue de porc sur un lit de lentilles parfumées avec les légumes
8. Décorer avec du persil

**BON APPETIT !!**