

# Kassler à la moutarde en papillote et lentilles



## Ingrédients:

500g de Kassler fumé

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne (j'utilise de la "fins gourmets" de maille)

2 petits brins de sauge

huile d'olive

## *Lentilles:*

250g de lentilles vertes

1 oignon

1 carotte

1 blanc de poireau

2 gousses d'ail

un peu d'huile d'olive

sel et poivre

une pincée d'herbes de Provence

### Préparation:

- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer le kassler de chaque côté. (Retirer le filet).

- Mettre un rectangle de papier pour papillote sur le plan de travail et y déposer de filet de kassler préalablement enduit de moutarde. Placer un brin de sauge en dessous et un au dessus. Refermer la papillote en relevant les 2 côtés bord en bord. Piler une première fois, puis une deuxième en insistant bien sur les plis pour assurer l'étanchéité de la papillote.

Nouer chaque extrémités de la papillote avec de la ficelle de cuisine. Déposer la papillote dans un plat allant au four. Cuire environ 40 minutes à 200°C.

### *- Préparation des lentilles:*

Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon et le poireau émincés et la carotte coupée en rondelles. Ajouter les lentilles rincées puis mouiller avec 75cl d'eau. Assaisonner de sel et poivre, mettre les herbes de provence et l'ail dégermée. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 30 minutes.

- Sortir la viande de la papillote et récupérer le jus à la moutarde. On peut le servir tel quel pour accompagner le kassler ou le faire chauffer dans une petite casserole et le lier avec 3 cuillères à soupe de crème fraîche. Laisser réduire légèrement.

Servir le kassler tranché avec les lentilles et éventuellement une saucisse de Morteau.