

La pressée de cochon de montagne et de lentilles blondes de la planèze, caramel de gentiane Louis Couderc :

- **Ingrédients pour 10 personnes :**

- 2 jarrets de porc frais (pas salé)
- ½ litre de gentiane Louis Couderc
- 500 g de lentilles de la planèze cuites (soit 200 g crues)
- 200 g d'oignons fondus
- 1 botte de persil haché
- 50 g de sucre

- Couvrir les 2 jarrets de porc d'eau froide et 300 cL de gentiane Louis Couderc, laisser cuire 2 à 3 heures (attendre que la viande s'émiette facilement)
- Émietter le cochon et réserver le jus de cuisson
- Ajouter les oignons cuits et le persil haché à la viande
- Monter la terrine en 4 fois : 1 couche viande, 1 couche lentilles, 1 viande, 1 lentilles puis couler sur la terrine le jus de cuisson ; réserver au froid 24 heures
- Pour le caramel de gentiane : Dans une casserole, faire un caramel avec 50 g de sucre et une cuillère de jus de cuisson ; déglacer avec les 200 ml de gentiane Couderc et laisser réduire à consistance sirupeuse
- Dresser