

SAUCISSES LENTILLES (cookéo)



Ingrédients :

- 500 g de lentilles sèches (du Berry)
- 4 saucisses fumées
- 1 c à s d'huile d'olive
- 3 carottes
- 1 oignon
- 3 feuilles de laurier
- 1 c à s de moutarde
- 100 ml de vin blanc
- 1400 ml d'eau
- Sel, poivre

Préparation :

- Couper les saucisses en rondelles.
- Éplucher et couper en rondelles les carottes.
- Éplucher et émincer l'oignon.
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- Mettre l'huile d'olive, l'oignon, les saucisses fumées dans la cuve
- puis démarrez le mode dorer pour 3 minutes
- Ajouter la moutarde, remuer pendant 1 minute
- Ajouter, les carottes, les feuilles de laurier, saler, poivrer
- Ajouter les lentilles, l'eau, puis programmez 20 minutes en cuisson sous pression.
- Rectifier l'assaisonnement puis servir

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>