



Saucisses lentilles pomme de terre

Pour 5 personnes :

Saucisses 5-Huile olive 1 c à café-Carottes 3-
Pommes de terre 5-Lentilles 1 grosse boîte-Vin
blanc 10 cl-Eau 10 cl-Sel poivre

Recette :

- Lancer le cookéo en mode dorer, ajouter l'huile et les saucisses
- Laisser dorer quelques minutes, pendant ce temps couper les carottes en rondelles
- Déglacer au vin blanc, ajouter l'eau et assaisonner
- Ajouter les carottes et les pommes de terre, mélanger
- Lancer la cuisson rapide pour 13 minutes
- Ajouter les lentilles mélanger
- Relancer en mode dorer pour 2 minutes