

# SOUPE DE LENTILLES LARDONS CAROTTES

La cuisine de Laëty

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

Ingrédients : (4 personnes)

- 1 Oignon
- 80g de Lentilles brunes
- 100g de Lardons
- 2 Carottes
- 1 Kubors
- Sel - Poivre
- 1 CS Huile d'olive
- 1L Eau

Recette réalisée au Cookeo :

- > Emincer l'oignon
- > Eplucher les carottes et les couper en petits morceaux
- > Mettre l'huile dans la cuve
- > Dorer 2 Min
- > Rajouter les oignons émincés et les lardons
- > Dorer 5 min en mélangeant régulièrement
- > Rajouter les morceaux de carottes > Mélanger
- > Dorer 1 Min
- > Rajouter l'eau, les lentilles, le kubors émiété, le sel et le poivre
- > Mélanger
- > Programmer 15 Min Sous Pression