



Diots aux lentilles au Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
25 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 140g de lentilles vertes
- 2 diots ou autres saucisses
- 1 barquette d'allumettes de lardons
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- Un bouquet thym
- Sel et poivre du moulin
- 110 ml d'eau
- 110 ml de vin blanc de cuisine

Instructions

1. Éplucher l'oignon et l'émincer. Éplucher les carottes et les couper en morceaux
2. Faire revenir le tout en mode "dorer" quelques minutes
3. Quitter le mode "dorer" et ajouter le reste des ingrédients dans le Cookeo. Passer en mode "cuisson sous pression" pendant 20 minutes
4. Au moment de servir, ajouter une cuillère de moutarde et parsemer de persil
5. Régalez-vous!