



Saucisses lentilles au Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
23 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 500 g de lentilles (pas cuites)
- 4 belles saucisses fumées
- 140 g de lardons fumés
- 3 carottes
- 1 oignon
- Quelques feuilles de laurier
- 150 cl d'eau
- Sel, poivre

Instructions

1. Coupez les saucisses en rondelles (entre 1 et 2 cm). Coupez les carottes en rondelles. Émincez l'oignon
2. Mettre dans la cuve de votre Cookeo, les lardons, l'oignon, les saucisses fumées et sélectionnez le mode dorer pendant 3 minutes, remuez de temps en temps
3. Ajoutez dans la cuve, les lentilles, les carottes, l'eau, les feuilles de laurier, salez, poivrez sélectionnez le mode cuisson sous pression pendant 20 min
4. C'est déjà prêt ! Bonne dégustation