

# Lentilles tomates curry recette cookeo



## Lentilles tomates curry recette cookeo

**180 CALORIES 4 PP 2 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

250 g de lentilles vertes du Berry

300 g de tomates (4 tomates environ)

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

1,5 l d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

### **Préparation**

Coupez les tomates en morceaux.

Rincez les lentilles sous l'eau

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans le Cookeo et quand l'huile est chaude ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire revenir

Ajoutez au bout de 2 mn de fonction dorer les morceaux de tomates.

Versez les lentilles puis recouvrez avec un bouillon composé de 1,5 l d'eau et d'un cube de bouillon de légumes émietté.

Ajoutez du sel et du poivre ; [Saupoudrez de curry.](#)

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 9 mn

. Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez.

Servez chaud avec une viande de votre [choix.](#)

