Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

Ingrédients

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Rincez les lentilles.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,800 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn

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

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.