

Lentilles merguez au cookeo



Lentilles merguez au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de lentilles

6 merguez

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

800ml d'eau

Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau

Mode dorer

Déposez les merguez dans la cuve du cookeo

Ajoutez les lentilles

Versez l'eau et le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn

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

Servez chaud

Lentilles merguez au cookeo