

# 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*