

Lentilles vertes du Berry une recette au cookeo



Dans le Berry nous avons une spécialité particulière c'est la lentille verte. Et bien sûr cette dernière se cuisine et constitue un légume de choix qui pourra accompagner vos viandes par exemple.

Pour cette recette nous allons les cuisiner au Cookeo.

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de lentilles vertes du Berry

200 g de carottes congelées

100 g d'oignons congelés

Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation de ces lentilles vertes

Fonction « dorer »

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

Une fois les oignons revenus vous pouvez verser dans le Cookeo les carottes.

Versez les lentilles puis approvisionnez en eau pour recouvrir les lentilles, les oignons et les carottes.

Ajoutez du sel et du poivre casinoplay pour ensuite passer en cuisson rapide.

« Cuisson rapide » ou « cuisson sous pression » 15 mn.

Optez pour « départ immédiat » pour consommer rapidement, ou différé s'il n'est pas encore l'heure du repas. Fermez le couvercle de votre multi cuiseur.

Servez chaud avec une viande de votre choix.