

Salade lentilles lardons recette cookeo



Salade lentilles lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de lentilles vertes

140 g de lardons

2 tomates

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

800 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez la sauce vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d'huile, les 2 cuillères de vinaigre

Coupez l'oignon rouge en morceaux et ajoutez le à la vinaigrette

Coupez les tomates en morceaux

Rincez les lentilles.

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve du cookeo et faites les dorer

Versez ensuite les lentilles et 800 ml d'eau dessus.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et refroidissez à l'eau.

Déposez les ingrédients dans un saladier .

Ajoutez les tomates, et placez le saladier et la sauce vinaigrette au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la vinaigrette, mélangez.

Salez et poivrez.

Dégustez froid.