Salade lentilles pommes de terre recette cookeo

Salade lentilles pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de lentilles vertes

2 tomates

1 échalote

4 pommes de terre

Quelques feuilles de persil

6 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

600 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’échalote en morceaux ,lavez le persil et passez au hachoir

Ajoutez l’échalote et le persil haché à la vinaigrette.

Coupez les tomates en morceaux

Epluchez ,passez sous l’eau et coupez en morceaux les pommes de terre

Rincez les lentilles.

Déposez les lentilles et les morceaux de pommes de terre dans la cuve et versez 600 ml d’eau dessus.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée faites refroidir les lentilles et les morceaux de pommes de terre à l’air libre en les déposant 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.