

Saucisse Morteau lardons lentilles cookeo



Saucisse Morteau lardons lentilles cookeo

Ingédients

Une saucisse de Morteau (ou plus si gros mangeurs)

250 g de lentilles sèches

100 g de lardons

1 cuillère à café d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

600 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Préparation

Préparez un bouillon avec l'eau, le vin blanc et le cube de bœuf.

Coupez la saucisse de Morteau en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez-le au hachoir.

Rincez les lentilles.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les lardons puis ajoutez l'oignon haché et les rondelles de saucisse.

Ajoutez dans la cuve les lentilles et les tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance (pour ma part je sale à la dégustation)

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn.

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