

# Saucisses lentilles au cookeo



## Saucisses lentilles au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lentilles

4 saucisses de Toulouse

200 g de carottes

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

1,5 l d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

### Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau

## **Mode dorer**

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

Ajoutez Les saucisses.

Au bout de 3mn de fonction dorer versez les lentilles et ajoutez les carottes . Puis recouvrez avec un bouillon composé de 1,5 l d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez du sel et du poivre ;

## **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn

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

Servez chaud