

Soupe lentilles corail recette cookeo



Soupe lentilles corail recette cookeo

Ingrédients

200 g de lentilles Corail

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à café de concentré de tomates

700 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Raz el Hanout

1 oignon

1 échalote

1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Préparez un bouillon avec 700 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez l'oignon et l'échalote en morceaux

Versez les lentilles dans la cuve du Cookeo et la petite boîte de tomates pelées

Ajoutez l'échalote et l'oignon coupé en morceaux

Versez votre bouillon

Saupoudrez de raz el hanout

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée mixez les ingrédients

Ajoutez le concentré de tomates et la crème fraîche ,mélangez et servez chaud