

Lentilles dés de jambon pommes de terre cookeo



Lentilles dés de jambon pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de lentilles vertes

200 g de dés de jambon

400 g de pommes de terre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

450 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf emietté

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

Rincez les lentilles.

Déposez les lentilles dans la cuve et versez le bouillon préparé

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée rajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Rajoutez de l'eau si nécessaire et les dés de jambon

Prolongez la cuisson pour 5 mn (cuisson sous pression ou cuisson rapide)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates et la moutarde .Mélangez et servez chaud