

Saucisses pommes de terre lentilles cookeo



Saucisses pommes de terre lentilles cookeo

Ingédients pour 4 personnes

100 g de lentilles

600 g de pommes de terre

4 saucisses de Toulouse

2 oignons

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau

Coupez les oignons et les pommes de terre (passez les sous l'eau) en morceaux

Mode dorer

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

Ajoutez Les saucisses.

Au bout de 3mn de fonction dorer versez les lentilles et ajoutez morceaux de pommes de terre . Puis recouvrez avec un bouillon composé de 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de curry

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn

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

Servez chaud