

Lentilles Au Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

250 g Lentilles - 1 Carotte - 1 Oignon - 1 Filet d'huile - 1 Feuille de laurier - quelques feuilles de persil - Sel - Poivre

Préparation

Pelez et émincez l'oignon. Épluchez la carotte, rincez-la et coupez-la en rondelles.

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo et sélectionnez le mode de cuisson « classique », « dorer ». Ajoutez l'oignon et faites-le dorer en mélangeant. Ajoutez les rondelles de carotte, les lentilles et le laurier.

Couvrez largement d'eau froide puis fermez le Cookeo et sélectionnez le mode « cuisson sous pression ». Laissez cuire 10 min. Salez, poivrez, ajoutez le persil et servez.