

Petit salé aux lentilles, *version Cookeo*



Pour 4 personnes :

- 1 palette 1/2 sel de 600 à 700 g
- 4 saucisses fumées (ou 2 saucisses de Montbéliard)
- 4 carottes
- 1 oignon + 2 gousses d'ail
- 400 g de lentilles (ici des lentillons de Champagne)
- 2 feuilles de laurier + 1 branche de thym
- Sel (très peu), poivre

Si on le souhaite, on peut faire dessaler la palette, une nuit dans de l'eau clair. Perso, je ne l'ai pas fait, mais je n'ai pas ajouté de sel dans mon plat. J'en ai ajouté un peu à la dégustation, en plus de la moutarde !

- Mettre un peu de matière grasse dans la cuve du Cookeo et faire revenir la viande et les saucisses, jusqu'à coloration.
- Eplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses. Peler et émincer l'oignon. Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Mettre le tout dans la cuve avec les feuilles de laurier et la branche de thym et ajouter les lentilles.
- Verser de l'eau jusqu'à hauteur des ingrédients (ici, +/- 50 cl) et fermer le couvercle.
- Programmer 30 minutes « Sous pression » ou « Cuisson rapide ».
- Servir aussitôt !

Bonne
Appétit
Sandrine