

# Saucisses chipolatas aux lentilles au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapas : 6	Commentaires : 2	Astuces : 12

## Ingrédients

500G d'eau  
300G de lentilles  
8 saucisses chipolatas  
10G d'huile  
1 oignon  
1 carotte  
laurier  
thym  
Sel et poivre

## Etapas

Â»

Eplucher et couper l'oignon en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Eplucher la carotte, la couper en rondelle et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes à 80°C sur la vitesse 1 en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, mettre les lentilles, l'eau, le laurier, le thym, le sel, le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Piquer les chipolatas, les mettre sur le plateau du varoma et régler 45 minutes sur la fonction mijotage à la température varoma.

Â»

Mettre dans un plat et servir chaud.