

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.