

LENTILLES AU CUISEUR THERMOS

Pour 4 personnes

- 500 gr de lentilles
- 2 carottes
- 1 oignon
- Huile, sel et poivre

Laver les lentilles.

Dans une marmite adaptée, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile.

Couper les carottes en fines rondelles et les rajouter avec les lentilles dans la marmite. Recouvrir d'eau. Portez à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu réduit pendant un quart d'heure, en remuant de temps en temps.

Placez la marmite rapidement dans le cuiseur thermos et la laisser quarante minutes à une heure. Saler et poivrer en fin de cuisson.

On peut aussi déguster les lentilles refroidies en salade.

Recette proposée par Myriam