



Total: 45min  
Préparation: 5min



5 personne/s



Facile

### ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Spatule  
Bol complet  
Plat de service isotherme

## Ingrédients

### Imported

10 chipolatas  
1 oignon  
1 belle carotte  
50 à 80g de lardons fumés (ou allumettes)  
10 g d'huile d'olive (facultatif)  
250 g de lentilles vertes  
600 g d'eau  
1 ou 2 tomates fraîches ou congelées (facultatif) ou une boîte de tomates pelées de 400g  
1 branche de thym (ou thym effeuillé séché)  
1 feuille de laurier  
1 CS de moutarde (forte ou à l'ancienne)  
1/2 CS de bouillon de légumes TM  
(ou 1/2 cube de bouillon de légumes)  
Poivre  
Sel

## Préparation

**Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol et mixer 5 sec/ vitesse 5.**

**Ajouter la carotte épluchée et coupée en rondelles, les lardons, (l'huile d'olive).**

**Laisser étuver 5 min/100% vitesse "Vitesse mijotage" / "Sens de rotation"**

**Verser les lentilles, l'eau, (la ou les tomates) et mettre le thym, le laurier, la moutarde et le bouillon de légumes.**

**Piquer les chipolatas avec une fourchette et les déposer sur le dessus. Poivrer (ne pas saler en début de cuisson)**

**Laisser cuire 40 à 45 min/ 100% vitesse "Vitesse mijotage" / "Sens de rotation"**

**5 minutes avant la fin, ajouter le sel par l'orifice du couvercle ! (le sel peut aussi être ajouté en fin de cuisson).**

**Servir avec du persil haché !**

**Régalez-vous "Vitesse mijotage"**

**Pour un plat plus copieux, vous pouvez ajouter du jambon blanc effiloché en même temps que le sel !**