

# Salade lentilles oeufs cookeo



## Salade lentilles oeufs cookeo

### Ingrédients

400 g de lentilles vertes

200 g de lardons fumés

Persil ciselé

4 œufs durs

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

Sel

Poivre

**Préparation au cookeo suivez ce lien sur mon blog <http://www.recettesrapidesfaciles.com/2018/06/salade-lentilles-oe>**

[ufs-au-cookeo-ou-sans.html](#)

[Widgets Amazon.fr](#)

[Widgets Amazon.fr](#)

---

**[Riz lentilles tomate recette  
cookeo](#)**



# Riz lentilles tomate recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

280 g de riz

1 petite boite de lentilles

Sel

Poivre

1 oignon

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de curry

## Préparation

## **Mode dorer**

Faites revenir les oignons avec l'huile d'olive dans la cuve.

Egouttez les lentilles et ajoutez-les aux oignons. Faites les revenir 1 mn.

Ajoutez le riz et la boîte de tomates pelées.

Ajoutez les cuillères de curcuma et de curry.

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

[Servez chaud](#)