

Ragoût de lentilles

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 6

2 tasses de lentilles sèches

5 tasses de bouillon de bœuf

1 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de sucre

2 carottes

1 cuillère à soupe de poivre noir

1/4 de tasse de feuilles de thym

1 cuillère à soupe de crème sure

1/2 citron en tranches

Peler les carottes et les hacher. Trancher le citron. Mélanger le sel, le sucre, le poivre noir moulu et la crème sure dans un bol à mélanger. Hachez les feuilles de thym et ajoutez-les au mélange d'épices.

Placer les lentilles dans le cuiseur. Ajouter le citron en tranches et le bouillon de bœuf. Ajouter le mélange d'épices et mélanger les lentilles jusqu'à obtenir un mélange homogène. Fermez le couvercle et réglez le mode Instant Pot sur «Manual/Pressure/cook». Cuire pendant 15 minutes. Laisser la pression descendre pendant 10 min.

Lorsque le plat est cuit, ouvrez le couvercle et mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Transférer le ragoût dans des bols et ajouter du sel, si désiré, avant de servir.

Traduit de : Instant Pot Cookbook: Recipe Collection for Everyday Cooking » de Ben Bailey