

Végé



Lentilles
Légumes
Patates

Lentilles
Légumes
Patates

Tarte du
betger aux
lentilles
vertes
(Pâté
presque
chinois)

Pour la purée de pommes de terre

1 1/2 livre pommes de terre Yukon gold
bien lavées coupées en deux
2 cuillères à soupe de beurre
Sel au goût
Poivre au

Pour la couche de lentilles

3/4 tasse de lentilles vertes, rincées, trempées dans
l'eau pendant 5-6 heures, égouttées
2 tasses de bouillon de légumes
1 oignon, haché
1 gousse d'ail émincée
Sac de 5 onces mélangé de légumes surgelés
1/2 cuillère à thé de thym séché

1/2 à soupe d'huile d'olive

Pommes de terre

Ajouter les pommes de terre au instant pot. Ajouter le sel et couvrir avec de l'eau. Sélectionner l'option **MANUAL** et cuire 15 m. Bien égouter et transférer dans un bol.

Écraser avec un pilon les pommes de terre pour faire une purée. Ajoutet le sel, le poivre et le beurre.

Garniture de lentilles

Sélectionner l'option **SAUTÉ**. Ajouter l'huile, les oignons, l'ail et le céleri et faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter les champignons et le piment et cuire environ une minute. Ajouter la purée de tomates et faire sauter pendant quelques minutes.

Ajouter les lentilles vertes, le bouillon, les légumes congelés et le thym. Cuire 15 m. sur **MANUAL/PRESSURE**.

Ouvrir le couvercle et verser les pommes de terre sur la préparatipn de lentilles. Remettre le couvercle et cuire sur **SLOW COOK NORMAL** 1h.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For

