

Velouté lentilles corail

100 g de lentilles corail cuisine "emois"

25 cl de bouillon de volaille

1 c.c de curry en poudre

25 cl de lait de coco Ayam

Sel et Poivre

Mettez les lentilles dans une passoire fine et rincez-les sous le robinet d'eau froide.

Versez-les dans une casserole. Ajoutez le bouillon de volaille, le curry et le lait de coco. Salez et poivrez.

Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 20 mn.

***Mixez les lentilles afin d'obtenir un velouté et dressez dans des verrines.
Parsemez de coriandre ciselée au moment de servir.***

NICOLE PASSIONS