

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