

Velouté de lentilles corail et noisettes

Velouté de lentilles corail parfumé au curry et gingembre, garni de noisettes torréfiées et d'un filet de crème. Recette facile et gourmande.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 300 g de lentilles corail
- [ ] 1 c à c de curry en poudre
- [ ] 1/2 c à c de gingembre en poudre
- [ ] 80 g de noisettes concassées grossièrement
- [ ] crème fraîche
- [ ] sel, poivre

Préparation

1. Mettez dans une casserole les lentilles corail dans 1litre d'eau, ajoutez le curry, le gingembre, le sel et le poivre et faites cuire à feu doux environ 20 minutes.
2. Mixez le tout.
3. Faites torréfier les noisettes dans une poêle à sec.
4. Servez le velouté dans des assiettes creuses, parsemez de noisettes et ajoutez un filet de crème fraîche.