**Curry de Lentilles aux champignons et butternut**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 1 verre de lentilles corail
* 200g de champignons de Paris
* 200g de butternut
* 1 cuillère à café de Curry
* 200 ml de lait de coco
* 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
* 1/2 cuillère à café de sel
* Persil ou coriandre haché

*Facultatif :* zeste de citron vert

**Réalisation :**

Laver, éplucher et ciseler l’oignon. Éliminer la terre, laver et couper en 4 ou 6 les champignons de Paris. Laver et couper en dés le butternut.

Dans une casserole, Faire étuver sous couvercle, tous les légumes avec les épices.

Ajouter le lait de coco, 1 verre d’eau et les lentilles. Porter à ébullition. Laisser cuire 8 min.

Rectifier l’assaisonnement.

 Il se déguste accompagné de riz, du quinoa, de boulgour, de la semoule.