**Velouté de lentilles**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 60g de lentilles corail
* 1 carotte
* ½ cuillère à café de curry
* ½ oignon
* 1 gousse d’ail
* ½ cuillère à café de sel

**Option :** 10 cl de lait de coco, coriandre fraîche ou persil

**Réalisation :**

Rincer les lentilles. Laver et éplucher les légumes. Couper en rondelle la carotte, émincer l’oignon et hacher l’ail.

Dans la casserole, faire torréfier le curry. Hors du feu, ajouter les lentilles, les rondelles de carotte, l’oignon émincé et l’ail haché. Porter à ébullition et cuire 10 min. Mixer avec le lait de coco et le sel.

Saupoudrer de persil ou coriandre hachée