

# SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU CURRY



## UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



**Lentilles corail**  
2,5 kg



**Lentilles corail BIO**  
2,5 kg



**3-4**  
PERS.



**20**  
MIN.



**20**  
MIN.

## INGRÉDIENTS

- 250 g de lentilles corail
- 1 oignon
- 1l d'eau
- Curry, sel, poivre.

Déco :

- Un peu de yaourt nature brassé
- Une feuille de curry ou feuilles de coriandre.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon coupé en dés avec un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter les lentilles puis l'eau.
3. Porter à ébullition et faire cuire 15 mn.
4. Mixer.
5. Saler, poivrer, ajouter le curry.
6. Décorer d'un peu de yaourt brassé nature et d'une feuille de curry ou de feuilles de coriandre.