

Velouté de lentilles corail

et patate douce au curry (TMX)



Pour 4 personnes :

150 g de lentilles corail

1 patate douce

1 oignon

20 cl de lait de coco

1 cube de bouillon

1 CS de curry + 1 CC de curcuma

Huile d'olive

Sel et poivre

- Éplucher et couper la patate douce en cubes. Peler l'oignon et le couper en 4.
- Mettre l'oignon dans le bol du TMX et mixer **3 sec / V.5**.
- Racler les parois, ajouter 2 CS d'huile d'olive et faire chauffer **2 min / 100°C / V.1**.
- Incorporer la patate douce et faire chauffer encore **5 min / 100°C / V.1**.
- Verser les lentilles, le cube de bouillon et les épices.
- Mouiller avec le lait de coco + 20 à 30 cl d'eau et programmer **25 min / Varoma / V.1**.
- Une fois la cuisson terminée, mixer le tout **25 sec / V.8 à 10**, en ajustant la consistance du velouté en ajoutant du lait ou de l'eau, jusqu'à obtenir le velouté souhaité.

Personnellement, je préfère mettre moins d'eau à la cuisson et ajuster à la fin. Cette fois, avec les lentilles corail, le résultat est assez épais. J'ai donc ajuster la consistance en ajoutant pas mal d'eau à la fin...

