

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## VELOUTE DE LENTILLES AU CURRY



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients :**

- 250 g de lentilles vertes du Puy
- 1 bouquet garni (queues de persil, feuille de laurier et thym)
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### **Préparation :**

Faites revenir l'oignon haché et le curry dans l'huile d'olive, puis ajoutez les lentilles en prenant 1 verre comme mesure. Couvrez-les de 6 fois leur volume d'eau. Emiettez le bouillon et posez le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter 30 min. Lorsque les lentilles sont tendres, ôtez le bouquet. Mixez-les finement avec leur eau de cuisson. Poivrez. Rectifiez l'assaisonnement. Pour enrichir ce velouté, vous pouvez y ajouter des petits lardons ou des rondelles d'oignons frites.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)