

# Poêlée de lentilles corail, au lait de coco, curry et saumon fumé



Pour 4 personnes :

6 tranches de saumon fumé

400 g de lentilles corail

*(ou 300 g de lentilles corail + 100 g de lentilles blondes)*

20 cl de lait de coco

1 à 2 oignons *(selon la taille)*

2 tomates coupées en petits dés *(fac)*

Curry

Huile d'olive

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Peler et émincer l'oignon.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle anti adhésive et y faire dorer l'oignon et les dés de tomates *(fac)*, pendant 5 minutes, avec une pincée de sel et 1 CC de curry.
- Ajouter les lentilles dans la poêle, verser le lait de coco et compléter avec de l'eau, jusqu'à 1 cm au dessus des lentilles.
- Couvrir et laisser mijoter 15 minutes environ *(ne pas hésiter à goûter, les lentilles corail ont tendance à cuire très vite et à tourner parfois en « purée »)*, jusqu'à absorption du liquide.
- Émincer les tranches de saumon fumé, en fines lanières et les ajouter en fin de cuisson.
- Mélanger délicatement et servir sans attendre.

