



Soupe de potimarron aux lentilles corail



J'avais beaucoup aimé la [soupe de panais aux lentilles corail](#) trouvée sur le blog de Pascale Weeks. J'ai donc voulu retenter l'expérience en remplaçant cette fois le panais par du potimarron, un autre légume à chair sucrée. C'était plutôt pas mal, mais moins parfumé que la version au panais. Cela constitue en tous les cas un plat coloré, simple et nourrissant pour le soir.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/2 potimarron
- 100 g de lentilles corail
- 2 gousses d'ail
- sel
- 1 cube de bouillon de légumes

Préparation :

Éplucher les gousses d'ail et le potimarron. Rincer les lentilles corail. Couper le potimarron en gros cubes.

Dans une cocotte-minute, verser 1L d'eau et ajouter lentilles, les légumes, le sel et le cube de bouillon. Fermer la cocotte, porter sur feu vif et laisser cuire 15 à 20 min sous pression.

Mixer les légumes avec l' eau de cuisson. Goûter et ajouter un peu de sel si nécessaire.

Le 16 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/16/16796469.html>