



Salade de lentilles corail au lait de coco

Ingrédients :

300 grammes de lentilles corail
2,5 dl d'eau
1/2 c. à café de sel
2,5 dl de lait de coco
1 c. à café de curry
1 citron vert
1 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de sauce de poisson
1 c. à café d'huile de carthame (ou autre)
3-4 brins de coriandre
1 oignon nouveau

Préparation :

Faire mijoter les lentilles avec l'eau avec le sel durant 5 minutes
Ajouter le lait de coco et le curry, poursuivre la cuisson encore 5 minutes
Eloigner la casserole du feu et laisser reposer 10 minutes
Râper le zeste du citron et exprimer le jus, mélanger avec le sucre, la sauce de poisson et l'huile
Incorporer la sauce aux lentilles encore chaudes
Hacher les brins de coriandre, y compris les tiges et détailler l'oignon nouveau en fines lanières,
incorporer dans la salade de lentilles
Servir tiède ou froid

