



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

## Crème de Lentilles Corail au TM31



### **Ingrédients pour 4 bols à déjeuner :**

- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 200 g de lentilles corail
- 1 litre d'eau
- 1 cube de volaille
- 40 g de concentré de tomates
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre
- 60 g de crème fraîche liquide
- 1 belle cuillère à soupe de beurre salé et du basilic (ma p'tite touche perso)

Dans le bol du TM 31, mettre l'oignon coupé en 2, l'ail et les carottes. Mixer quelques secondes vitesse 5. Ajouter les lentilles lavées et le reste des ingrédients sauf la crème. Cuire 25 min à 100° vitesse 1. A l'arrêt de la minuterie, mixer 1 min progressivement jusqu'à vitesse 10.

Goûter et assaisonner à votre goût. Servir avec un soupçon de crème fraîche, parsemer de basilic et possibilité d'accompagner aussi de petits croûtons aillés ou naturels.

**N.B :** il est bien sûr possible de réaliser cette soupe de façon traditionnelle sans TM31.

<http://cachou66.canalblog.com/>