

Crème de lentilles Corail et carotte

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 18 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

- 1 oignon
- 260 g de carottes en rondelles (congelées pour ma part)
- 1 gousse d'ail
- 180 g de lentilles Corail
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 40 g de concentré de tomates
- 1 cuillère à café de sel fin de Guérande
- poivre 5 baies du moulin
- 50 à 60 g de crème Fleurette (1/2 verre doseur)

Dans le bol du Cook'in®, mettre l'oignon coupé en 4, l'ail et les carottes. Mixer **5 à 10 sec/vit 6**.
Ajouter les lentilles Corail et le reste des ingrédients sauf la crème Fleurette. Cuire **18 min/110°C/vit 2**.
A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème Fleurette et mixer **1 min 30/ vit 5 + TURBO**.
Cette crème de lentilles épaissie en refroidissant donc la maintenir au chaud.
(je mets du temps et je règle à **60°C/ vit 2**).
Avant de servir, dresser un filet de crème, touiller doucement et parsemer de basilic.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons, ail, carottes	5 sec		6	
	Lentilles, eau, cubes, sel, poivre	18 min	110°C	2	
	Crème	1 min30		5	TURBO

Ma touche perso :