

## Crème de lentilles corail au carvi

### Ingrédients

180g de lentilles corail  
40cl d'eau  
5 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 pincée de graines de cumin  
1 pincée de graines de carvi  
1 c. à café de curry  
1 petite c. à café de curcuma  
½ c. à café de gingembre  
sel

### Préparation

- 1) Verser les lentilles corail et l'eau dans une casserole, placer sur feu doux pendant environ 20 minutes.
- 2) Faire roussir une gousse d'ail pour parfumer l'huile. Verser l'huile d'olive dans une casserole, poudrer de curry, faire chauffer légèrement pendant une ou deux, en remuant de façon à développer les parfums. Ajouter les graines de cumin et de carvi, éteindre le feu.
- 3) Mixer ou passer les lentilles au moulin à légumes, mélanger vigoureusement avec l'huile aux épices. Verser dans une verrine et placer au frais.