

Velouté de lentilles corail et potiron



250g de
lentilles corail



20 cl de
lait de coco



2 cuillères à
soupe d'huile
d'olive



1 oignon



2 pincées
de cumin



sel



poivre



Un bouillon
cube



800g de
potiron

Rincer et égoutter les lentilles, peler et couper en cubes le potiron, peler et émincer l'oignon.

Mettre les lentilles, l'oignon, le potiron, le cumin, le lait de coco et le bouillon cube dilué dans une cocotte minute.

Ajouter 1 litre et demi d'eau, saler, poivrer et faire cuire 20 minutes.

Mixer la préparation et ajouter l'huile d'olive.