

# Velouté de lentilles corail et potiron



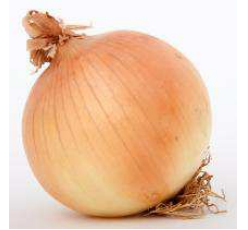
250g de  
lentilles corail



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.**