



Toque & Tablier



## Curry aux 2 lentilles

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

**Bien s'organiser :** vous pouvez réaliser ce curry aux 2 lentilles en avance. Vous n'ajouterez le jus de citron qu'au dernier moment !

### Ma liste de courses... Chez

#### L'épicerie :

- 100 g de lentilles corail
- 100 g de lentilles vertes du Puy
- 2 cuillères à café de poudre de curry
- Sel et poivre

#### Le crémier :

- 25 cl de crème liquide

#### Le primeur :

- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- Quelques brins de coriandre fraîche (facultatif)

1. Faites cuire les lentilles ensemble le temps indiqué sur les sachets. Egouttez-les.
2. Faites chauffer la crème, ajoutez le curry. Pressez le jus d'un citron.
3. Une fois les lentilles cuites, ajoutez la sauce au curry, le sel (généreusement) et le poivre, puis le jus du citron et quelques brins de coriandre, si vous le souhaitez. Goûtez, rectifiez si nécessaire. Envoyez !

**Au secours ! Vous avez eu la main trop lourde avec le curry ?** Ce n'est pas grave, délayez la sauce avec du lait ou plus de crème liquide. Vous la ferez cuire plus longtemps pour que la sauce ne soit pas trop liquide.