

Crème de lentilles corail au lait de coco et gambas

Pour 4 personnes :

Ingrédients : ÉTAPE 1

- Lentilles corail
- 1 blanc de poireau
- Huile d'olive
- 1 c à café de curcuma en poudre
- Sel fin, poivre.
- 1,5 L d'eau
- 50 cl de lait de coco non sucré.

Ingrédients : ÉTAPE 2

- Gambas surgelées 20 pièces
- 1 citron vert
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 20 gr de noix de coco râpée.

Laver et émincer le blanc de poireau

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faire suer le poireau.

Saler, ajouter les lentilles, les faire suer, ajouter le curcuma, mélanger, mouiller avec de l'eau et porter à ébullition.

Baisser le feu et faire frémir 10 mn. Ajouter le lait de coco poursuivre la cuisson 2 minutes

Mixer la soupe au blender en ajoutant l'eau de cuisson petit à petit pour obtenir la texture souhaitée. Gouter, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Décortiquer les gambas en gardant le bout de la queue et enlever le boyau (noir ou blanc).

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire sauter rapidement les gambas. Saler peu, poivrer, arroser de jus de citron vert.

dans une assiette à fond creux, verser la soupe et dresser 5 gambas, ajouter sur le dessus un peu de noix de coco râpée.

