



Salade de lentilles roses

Saison : toute l'année

Ingrédients (6 personnes)

300g lentilles roses
2,5dl lait de coco
1 citron vert
sucre, sel, curry, sauce de poisson
huile de sésame
coriandre

Préparation

- Faire cuire les lentilles roses dans 2,5dl d'eau durant 5 minutes
- Ajouter le lait de coco, 1cc de curry et 1/2cc de sel, et poursuivre la cuisson durant 5 minutes puis laisser reposer 10 minutes hors du feu
- Prélever le zeste du citron vert, puis le jus ajouter aux lentilles tièdes, le zeste, le jus de citron vert, 1cs de sucre, 2cs de sauce de poisson et 1cc d'huile de sésame, et bien mélanger
- Hacher 3 brins de coriandre et ajouter à la salade au moment de servir. Servir tiède ou à température ambiante