

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Velouté de lentilles corail au poulet à l'indienne



### **Ingrédients (pour 2 personnes en plat unique ou 4 personnes en entrée) :**

- 200 g de lentilles corail (grandes surfaces)
- 40 g de gingembre frais
- un petit bouquet de coriandre
- 2 cc de curry doux
- 2 filets de poulet
- 10 cl de lait de coco

### **Réalisation :**

- Rincez rapidement les lentilles corail et mettez les dans une grande casserole
- Ajoutez le gingembre râpé, le curry et 75 cl d'eau
- Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 mn en remuant souvent
- Salez, poivrez et ajoutez le lait de coco
- Mixez le velouté
- Parallèlement, faites cuire le poulet dans une poêle et coupez le en petits morceaux
- Servez le velouté dans des bols, parsemez des morceaux de poulet puis la coriandre ciselée