

Crème de lentilles de corail aux œufs de lompe



Ingrédients (pour 6 personnes)

250 g de lentilles corail
1 litre de bouillon de volaille (ou épices)
1 oignon
25 cl de crème liquide
1 cuillère à café de curry
1 boîte d'œufs de lompe

Préparation

Rincer, égoutter les lentilles et les mettre dans une casserole avec l'oignon épluché et coupé, couvrir de bouillon, porter à ébullition et laisser frémir à feu doux 30 min en remuant de temps en temps.

Ajouter le curry et 10 cl de crème fraîche en fin de cuisson.

Mixer la préparation afin d'obtenir une crème onctueuse.

Battre la crème restante en chantilly bien ferme.

Répartir la crème de lentilles dans 6 petits bols. Déposer dessus une cuillère de crème fouettée et une cuillère d'œufs de lompe.

Servir aussitôt.