

# Velouté de lentilles corail, lait de coco

## Ingrédients

- 400 g de lentilles corail
- 80 cl de lait de coco
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation

- Passez les lentilles sous l'eau.
- Versez 1/2 litre d'eau dans une casserole et ajoutez l'huile d'olive.
- Faites chauffer puis ajoutez les lentilles, le lait de coco et le bouillon.
- Portez à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes à feu très doux.
- Mixez la préparation pour obtenir un velouté onctueux.
- Salez et poivrez.
- Parsemez de graines de sésame.