

# Recettes

## MOUSSE DE LENTILLES CORAIL

### Ingrédients

- 500g de lentilles corail
- Bouillon de légumes (en poudre)
- Jus de citron
- 1 à 2 c. à s. de tahin
- Huile d'olive ou de sésame
- 1 à 3 gousses d'ail crues
- Sel et poivre
- Cumin

### Préparation

Mettre les lentilles dans l'eau avec 1 c. à s. de bouillon de légumes.

Laisser cuire entre 10 et 20 minutes.

Lorsque les lentilles sont bien cuites, vider l'éventuelle eau restante.

Ajouter tous les ingrédients (dosage en fonction du goût) et mixer.

Ajouter un peu d'eau si c'est trop compact.

**Bon appétit !**

---