



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

SOUPE DE POTIMARRON, LENTILLES BIO ET CURRY

ENTRÉE CHAUDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

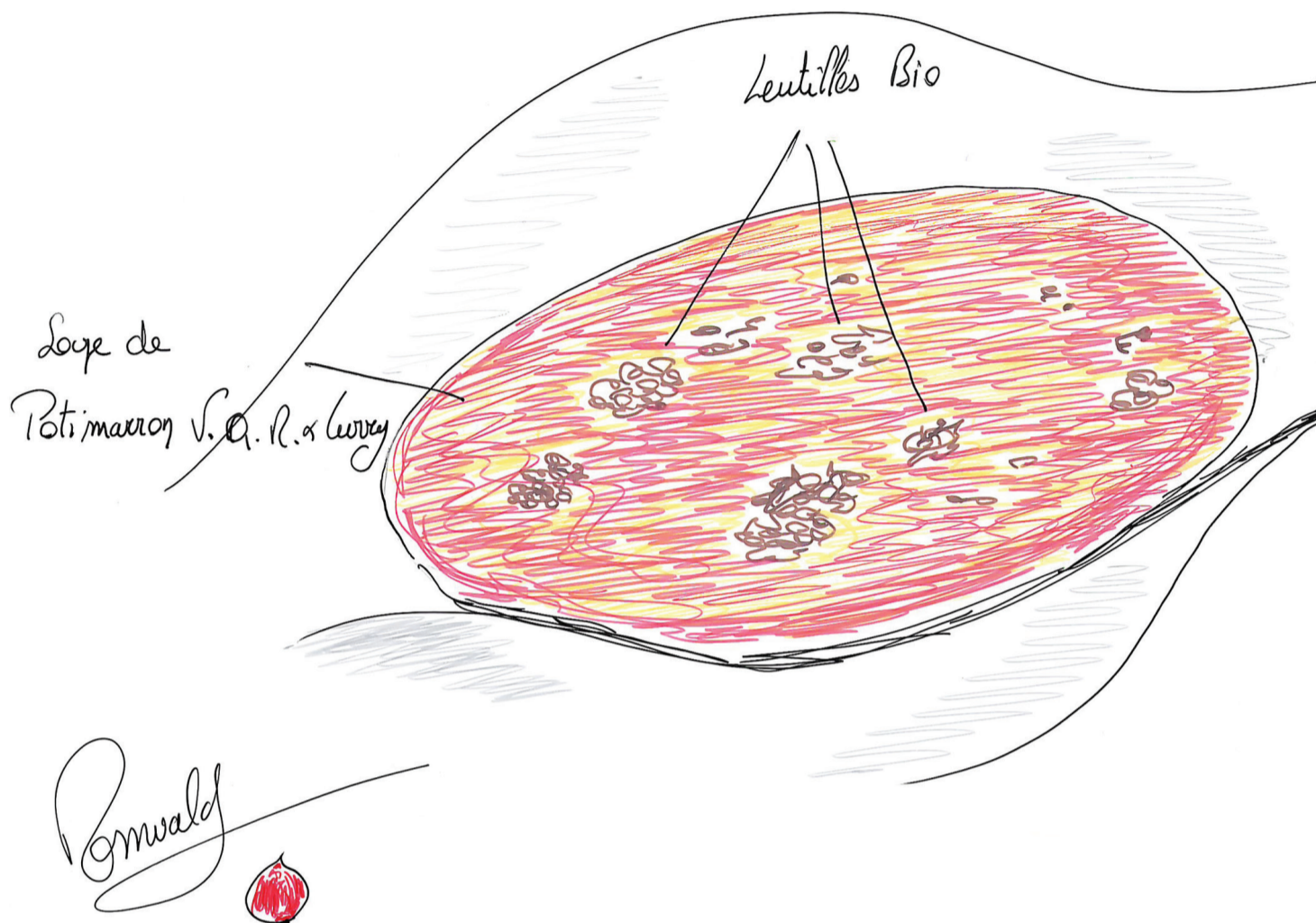
Temps de trempage : 1 nuit

Ingrédients

- 1 potimarron
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 3 gousses d'ail
- 2 pointes de couteau de curry en poudre
- 150 g de lentilles Bio
- 25 cl de lait
- 8 portions de La Vache qui rit
- 10 g de sel

Préparation

- 1 Suez au beurre l'oignon, la carotte et l'ail émincés pendant quelques minutes. Ajoutez le curry puis le potimarron en quartier et les lentilles.
- 2 Versez 1,5 L d'eau, portez à ébullition et cuire à frémissement pendant 40 minutes.
- 3 Réservez quelques lentilles pour la décoration.
- 4 Ajoutez le lait et le sel et cuire quelques minutes avant de mixer avec La Vache qui rit.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

