

## SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO



### Pour 6 personnes

- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 400 g de lentilles corail
- 2 l d'eau (réduire à 1 litre, sinon trop liquide)
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de lait de coco
- quelques brins de coriandre ciselées
- sel et poivre
- 1 c à soupe de tapioca (en fonction de la consistance de la soupe après mixage)

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile chaude. Coupez les gousses d'ail en deux...

Versez les lentilles, les 2 litres d'eau, cela me paraît trop mais bon avec les lentilles corail, ingrédients que je ne connais pas et je ne sais pas comment il se comporte en cuisson je préfère suivre la recette. J'ajoute l'ail, le thym et le laurier, salez et poivrez...

Portez à ébullition et laissez cuire 45 minutes, là je n'ai pas été futé sur le paquet des lentilles le temps de cuisson était 12 minutes, vous voyez le hic !

Au bout des 45 minutes mes lentilles sont déjà en purée, j'ai bien aimé l'expression dans la recette "mixez soigneusement", je n'ai pas trop compris. J'ai versé mon lait de coco et mixez de nouveau, l'affaire était bien trop liquide, plutôt un bouillon qu'une soupe... A ce moment j'ai pris le taureau par les cornes, j'ai attrapé mon paquet de tapioca et j'ai versé, peut-être l'équivalent de trois bonnes cuillères à soupe, j'ai laisser cuire encore le temps que le bouillon épaisse...

Pour finir, je suis passée alors d'un bouillon à une crème épaisse...