



Tapenade de Lentilles corail

► Ingrédients :

- 1 verre de lentilles corail
- 2 verres d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- ½ c à c de curcuma
- Sel / Poivre / Thym

► Recette :

- Bien rincer les lentilles corail.
- Les mettre dans une casserole avec l'eau et le thym, ajouter éventuellement un peu de bicarbonate, laisser cuire à couvert sur feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau, puis laisser gonfler. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin.
- Verser les lentilles dans le blender, ajouter l'huile d'olive, la gousse d'ail émincée, le jus et le zeste d'1/2 citron, sel, curcuma et une pointe de poivre.
- Mixer pour obtenir une purée fine. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- En refroidissant, la tapenade s'épaissit, avant de la servir ajouter un peu d'eau et bien la fouetter pour la détendre et l'aérer.

En accompagnement d'une salade de crudité, sur des toasts de pain croustillant ou de fines rondelles de radis ou encore à l'apéritif avec des légumes croquants.

Cette préparation peut également servir de base pour confectionner des verrines.