

## Curry aux lentilles

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 180 g de lentilles
- 1 gousse d'ail
- 4c à soupe de purée de noix de cajou
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 800 g de légumes de saison (oignon, carotte, chou, courge, céleri, poireau, ...)
- 1 c à café de curry

### **Préparation :**

Laver et broser les légumes puis les découper en morceaux, les faire revenir dans l'huile d'olive puis ajouter les lentilles, l'ail haché et le curry, bien mélangé pour que le curry enrobe tous les ingrédients, couvrir d'eau et laisser cuire tout doucement (de 30 mn à 1 heure). Cinq minutes avant de servir, ajouter la purée de noix de cajou et saler.

Pour diluer la purée facilement, il suffit de la mettre dans un bol et de la mélanger avec de l'eau de cuisson.

**Bon appétit !**