Purée de carottes et lentilles corail

J'ai préparé cette purée de carottes et lentilles corail (du site Le Journal des Femmes) pour accompagner des pavés de saumon au chèvre et à la moutarde. Cette combinaison a fonctionné à merveille. A vous de la tester maintenant!

Pour 2 personnes
Préparation : 5 min.
Cuisson : 20 min.

3 carottes ; 120 g de lentilles corail ; 1 cube de bouillon de légumes ; une noisette de beurre ; une pincée de cumin ; une peu de crème liquide ou lait (facultatif) ; sel, poivre

Faites cuire les carottes dans de l'eau avec un demi cube de bouillon pendant environ 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

En parallèle, portez une petite casserole d'eau à ébullition avec l'autre moitié de cube de bouillon de légumes, puis plongez les lentilles corail. Laissez cuire 15 minutes sur feu doux et égouttez.

Mixez les carottes avec les lentilles, le beurre, une pincée de cumin. Salez et poivrez selon le goût.
Enfin, ajoutez un peu de crème jusqu’à obtention de la texture désirée.

Conseil: Retirez bien tout le bouillon de légumes pour évitez que votre purée ne ressemble à une soupe. Si votre purée est trop liquide, ajoutez 1 ou 2 c. à s. de maïzena ou alors un peu de semoule pré-cuite puis mixée avec la purée.