Terrine de lentilles corail

Je fais comment ?

1. Cuire dans de l'eau, avec du poivre, du sel et une pincée de curry les lentilles roses pendant e nviron 15 minutes à feu moyen. Ensuite, incorporer la tomate et l'agar-agar. Remuer doucement p endant quelques minutes. Ajouter enfin la crème de soja. Bien mélanger.

2. Verser le mélange dans un moule choisi. J'ai pris pour ma part un moule à cake pour faire ce tte terrine.

Ingrédients

- 150 g de lentilles roses
- 400 g de tomates concassées (en boîte de co nserve)
- 2 g d'agar-agar
- 20 cl de soja à cuisiner
- 1 pincée de curry
- sel, poivre

Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn
8 personnes

Recette par le blog Miss Patelière sur www.CUISINEPOP.com