

# TOURTE AUX LENTILLES CORAIL

*250g de pâte feuilletée  
150g de lentilles corail  
2 oignons émincés  
1 bouquet de persil haché  
150g de yaourt au soja nature  
400ml d'eau  
graines de cumin  
graines de moutarde  
curry - poivre de cayenne - sel - poivre  
huile d'arachide*

*Rissoler l'oignon dans l'huile et laisser mijoter pendant ½ heure. Pendant ce temps, rissoler les graines, le curry et le poivre, leur ajouter les lentilles puis l'eau. Porter à ébullition puis laisser mijoter 15 minutes environ. Mélanger le persil au yaourt, l'ajouter, ainsi que les oignons, aux lentilles, une fois la cuisson terminée. Étaler la pâte dans un moule, la garnir de la préparation et cuire 30 minutes à 180°.*