



CORAL CRUSH

Tapenade de lentilles colorée aux tomates séchées

INGRÉDIENTS

- 100 gr de lentilles corail
- 6 cuillères à café de concentré de tomates
- 12 tomates séchées (100 gr)
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de piment en flocons
- Une pincée de sel

PRÉPARATION

- Cuisez les lentilles corail dans 350 ml d'eau salée pendant 10 minutes. Réservez.
- Coupez les tomates séchées en dés.
- Mixez tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une tapenade.

