

Lentilles à l'indienne

Ce plat nous change du classique petit salé aux lentilles !!!

Pour 6 personnes

Préparation 20 mn, cuisson 30 mn

- 2 tasses de lentilles
- 2 oignons finement hachés
- 2 gousses d'ail pilé
- 1 grosse tomate hachée ou ½ boîte de tomates concassées
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 cuillères d'arachide
- 1 petite cuillère de poudre de piment
- 1 cuillère de gingembre râpé
- 2 cuillères de garam-massala (facultatif)
- 2 cuillères de coriandre ou de menthe hachée
- Sel, poivre et curry selon votre goût

Cuire les lentilles 20 mn dans l'eau avec le sel, le curry et le piment. Egouttez.

Faites brunir les oignons dans l'huile.

Ajoutez l'ail et le gingembre, laissez mijoter quelques minutes, puis les tomates

Quand celles-ci sont ramollies, mélangez aux lentilles, avec le garam-massala, la crème fraîche et la moitié des herbes hachées.

Remuez et chauffez à feu doux.

Versez dans un plat, garnissez avec le reste des herbes.

Vous pouvez servir ce plat avec une salade de concombre, des brochettes, un curry de porc ou de bœuf, des saucisses.