

DAHL DE LENTILLES CORAIL



INGREDIENTS :

- 2 boîtes de tomates concassées
- 2 oignons en lamelles
- 250 g de lentilles corail
- 2 cuillères à café de curry, coriandre, cumin

RECETTE :

Faire cuire les lentilles dans de l'eau (attention elles cuisent très vites, 6 minutes suffisent)

Faire revenir les oignons dans de l'huile avec les épices

Rajouter les tomates concassées, faire mijoter un peu

Puis rajouter les lentilles

Servir très chaud

Certaines personnes y rajoutent un yaourt pour adoucir et le rendre plus crémeux