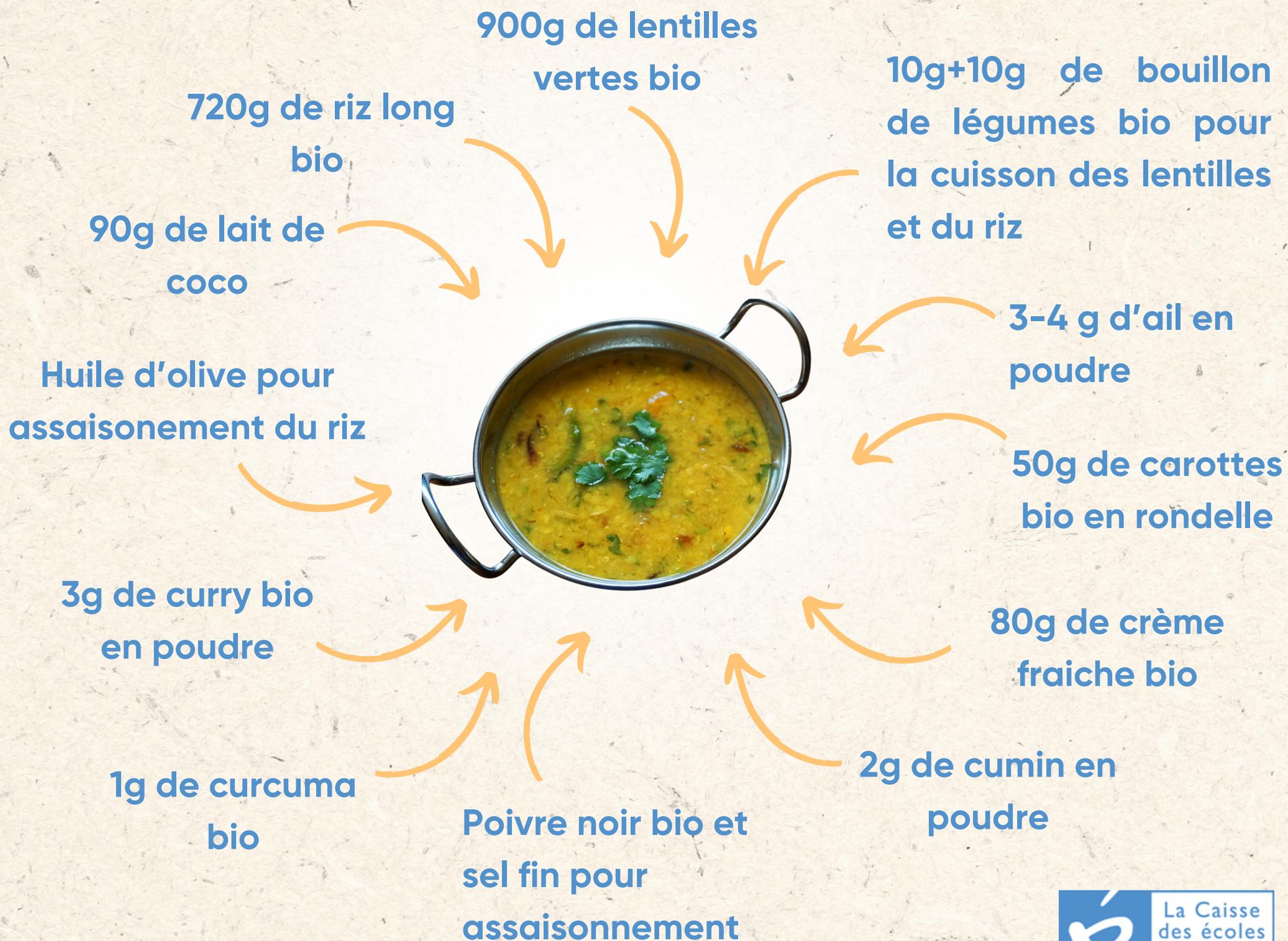


Recette du dahl de lentilles

Pour 10 personnes



Recette du dahl de lentilles

Le pas à pas

- Cuire les lentilles avec le bouillon de légumes et le gros sel (la cuisson doit être al dente), garder un peu de jus de cuisson.
- Cuire les carottes à l'eau salée, puis les égoutter.
- Mélanger les lentilles, carottes, ail, cumin, curcuma, curry, crème fraîche, lait de coco et réajuster l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le jus de cuisson des lentilles si nécessaire.
- Cuire le riz avec du gros sel et le bouillon, égoutter, puis l'assaisonner avec l'huile d'olive, le sel et poivre.
Servir dans deux plats séparés.

Bon appétit