



Dahl lentilles corail

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

175 g de lentilles corail
2 carottes
1 oignon
1 gousse d'ail
1 citron vert
40 cl de lait de coco
400 g de tomate concassée
2 cuil à soupe de curcuma
2 cuil à soupe de curry
Coriandre
Huile d'olive
Sel, poivre

Epluchez l'ail, l'oignon et émincez-le.

Faire revenir à feu moyen dans un filet d'huile les légumes pendant quelques min.

Ajoutez les épices, saler et poivrer.

Versez le lait de coco et les tomates concassées, bien mélanger .

Ajoutez les lentilles et faire mijoter 40 min.

Si nécessaire ajoutez de l'eau pendant la cuisson.

Au moment de servir, ajouter un filet de citron vert et des brins de coriandre.

Se mange seul ou avec du riz.