



Dahl Makhani

Facile - Pour 4-6 pers - Prép : 30 min - Cuisson : 20 min

125 g de lentilles vertes- 100 g de haricots rouges en boîte- 1 oignon coupé en morceaux
2 gousses d'ail- 2 tomates pelées au jus- 10 cl de crème fraîche liquide- 15 g de beurre
5 cuil. à café de mélange épices Indien- 1 ou 2 feuilles de laurier- Eau - Huile - Sel

Dans une cocotte-minute, faire bouillir les lentilles dans 25 cl d'eau, avec le laurier, du sel et la moitié du curcuma et mélanger.

Cuire pendant 10 min à feu moyen à partir du moment où la pression est montée.

Stoppez la cuisson, ajouter 10 cl d'eau environ et les haricots rouges et bien mélanger en écrasant un peu.

Réservez.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, mettre l'oignon.

Ajoutez l'oignon, la tomate, le sel, les épices aux lentilles et mélanger.

Couvrir et laisser cuire pendant 5 min.

Ajoutez le beurre, la cardamome et mélanger. Ajoutez la crème. Mélanger.

Couvrir et laisser cuire pendant 5 min.

Accompagner ce plat avec des naans ([recette ICI](#)) ou des chapatis (pain indien) ou du riz.