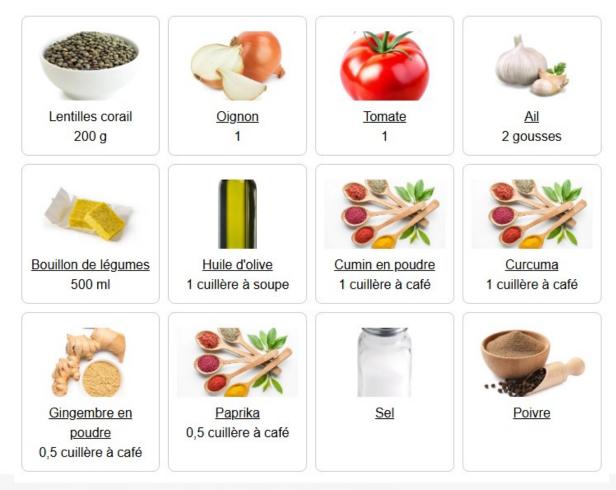
Dahl de lentilles corail

Pour 4 personnes



Préparation : 10 min | Cuisson : 20 min | Temps total : 30 min

- 1 Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 2 Ajoutez les épices (cumin, curcuma, gingembre, paprika) et mélangez bien pendant 1 minute pour libérer les arômes.
- 3 Incorporez les lentilles corail et les dés de tomate, puis versez le bouillon de légumes. Laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez le lait de coco, assaisonnez avec du sel du poivre, et laissez cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient fondantes.
- Servez votre dahl de lentilles corail chaud, parsemé de coriandre fraîche, accompagné de riz basmati ou de pain naan.