

Dahl Makhani

Préparation: **30 min.**
Cuisson: **20 min.**
Pour **6 personnes**



Pour sortir un peu de la routine et découvrir de nouvelles saveurs pourquoi ne pas cuisiner indien? Une délicieuse recette végétarienne indienne, originaire du Penjab, à base de lentilles, le Dahl Makhani!

Ingrédients

500g de lentilles corail	1 c. à soupe de cumin
300ml de crème ou lait de coco	2 c. à soupe de pâte de tomate
1 botte de coriandre	1 petit oignon émincé
1 morceau de gingembre frais rapé	3 gousses d'ail
2 clous de girofle	1 piment
5 gousses de cardamome	Huile de tournesol

Préparation

Étape 1 Rincez les lentilles.

Étape 2 Portez à ébullition l'eau non salée et faites cuire 20 minutes. (toujours valider la cuisson)

Étape 3 Faites revenir l'oignon émincé avec le cumin et 2 c. à soupe d'huile.

Étape 4 Ajoutez l'ail, le gingembre, les clous de girofle et du piment selon votre goût.

Étape 5 Ajoutez la pâte de tomate, la coriandre au goût et 4 c. à soupe d'eau.

Étape 6 Mélangez cette pâte de curry et faites cuire 5-10 minutes à feu doux.

Étape 7 Ajoutez la crème de coco (je préfère la crème au lait de coco) et salez au goût.

Étape 8 Faites mijoter 5 minutes et ajoutez les lentilles égouttées.

Accompagnement pain naan

BON APPÉTIT!

En Hindi

अच्छी भूख
achchhee bhookh

Approuvée et testée par la Coordonnatrice marketing!

Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Facebook.