

DAHL DE LENTILLES CORAIL

- 250 g de lentilles corail,
- ½ cuillère à café de cumin,
- 1 bâton de cannelle,
- 6 gousses de cardamome,
- 1 gousse d'ail,
- curcuma,
- 1 boîte de tomates pelées,
- 1 oignon,
- 10 cl de lait de coco,
- 1 citron vert.

Rincer les lentilles dans une passoire.

Mettre dans un faitout les lentilles, l'oignon l'ail épluché et haché grossièrement, les tomates et les épices.

Ajouter 50 cl d'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire à découvert sur feu moyen pendant 20 mn.

Jeter le bâton de cannelle et les gousses de cardamome.

Mixez les lentilles.

Remettre sur feu doux et ajouter le lait de coco et un peu de jus de citron.