

Dhal citronné à la noix de coco

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 morceau de 5 cm de gingembre frais
1 oignon
2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile de tournesol
1 c. à c. de graines de cumin
150 g de lentilles orange
25 cl d'eau
1 c. à s. de pâte de curry
20 cl de lait de noix de coco
le jus de 1 citron
1 poignée de feuilles de coriandre frais

Ustensiles :

1 économe
1 sauteuse
1 grande cuillère en bois
1 plat de service

Etapes

Eplucher le gingembre, l'oignon et l'ail.
Hacher le tout.

Chauffer l'huile dans la sauteuse.
Ajouter le gingembre, l'ail et les graines de cumin.
Faire revenir 5 min.

Ajouter les lentilles, l'eau et la pâte de curry.

Couvrir et laisser cuire 15 à 20 min à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les lentilles soient cuites.

Verser le lait de coco.

Porter à ébullition et laisser frémir 15 à 20 min sans couvercle.

Hors du feu, incorporer le jus de citron et les feuilles de coriandre.

Assaisonner à votre goût.

Verser le dhal dans un plat de service.

Suggestion : décorer d'une volute de lait de coco