Dahl de lentilles

Ingrédients :
1kilo de lentilles
4 oignons, huile d'olive, sel, Poivre, 3 gousses d'ail, Curry, 5 cubes, 2 boites de lait de coco.

Préparation :

- Faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Ajouter lentilles, l'ail, les cubes, ½ boite de curry, recouvrer de 3cm d'eau. Cuire 45 minutes feu pas trop fort. Vérifier pendant la cuisson le niveau de l'eau pour ne pas que cela accroche.
- A la fin de la cuisson ajouter le lait de coco. Goûter et ajouter le sel si ce n'est pas assez salé.
- Servir chaud avec du riz dans une assiette creuse
- 1 louche de dahl avec 1 portion de riz, petit bol blanc retourné.
- Mettre persil ou herbe fraiche s'il y a sur le dahl et un petit morceau de tomate séché sur le riz.