

Dahl de lentilles corail au lait de coco



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1/2 oignon
- 1 cuillère à café d'huile de coco (ou à défaut d'huile d'olive)
- 150g de lentilles corail
- 200ml de lait de coco
- 1/2 bouillon cube de légumes
- 150ml d'eau
- 2 cuillères à café de curry en poudre (quantité à ajuster selon vos goûts)
- du sel et du poivre



Épluchez et coupez l'oignon en petits morceaux.

Dans une casserole, faites revenir à feu fort l'oignon avec l'huile de coco pendant quelques minutes.

Ajoutez les lentilles corail et faites revenir pendant encore une minute.

Ajoutez ensuite le lait de coco, le bouillon cube de légumes, l'eau et le curry.

Laissez cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez de l'eau si besoin afin d'obtenir la texture que vous souhaitez. Assaisonnez avec du sel et du poivre.