

# Lentilles corail à l'indienne

Ingrédients pour 4 personnes :

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

250 g de lentilles corail

1 oignon

1 boîte de tomates concassées

10 g de cumin

10 g de curcuma

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Eau

Sel & poivre

1 brique (200 ml) de lait de coco

Préparation :

Dans un wok ou une poêle à bords larges, faites chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon émincé.

Ajoutez le cumin et le curcuma jusqu'à imprégnation totale de l'oignon.

Ajoutez les lentilles puis les tomates concassées et enfin le lait de coco.

Complétez si nécessaire avec de l'eau pour recouvrir la préparation.

Laissez mijoter à feu doux environ 1/2 heure.

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!