



Dahl Bollywood Express



4 aventuriers



35 min.

CE QU'IL TE FAUT

- 200 g de lentilles corail
- 400 ml de lait de coco
- 1 oignon (finement haché)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 4 c. à c. de "Bollywood"
- Quelques noix de cajou
- 1 litre d'eau
- Sel
- Coriandre fraîche



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Tu veux plus de peps ? Ajoute une pincée de piment ou un filet de citron vert. Namasté, les papilles !
Bon app' et bon voyage culinaire !

ACTION !

Échauffement des lentilles : Rince tes lentilles corail à l'eau froide. Réserve-les.

Bain chaud : Plonge les lentilles rincées dans une grande casserole d'eau (environ 1 litre), porte à ébullition et laisse mijoter à feu moyen pendant 20 à 25 minutes. Elles doivent devenir tendres, Égoutte si besoin.

Bollywood, action ! Pendant que les lentilles se dorent la pilule dans l'eau, fais chauffer l'huile végétale dans une poêle à feu moyen. Ajoute l'oignon et l'ail. Fais revenir le tout jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide et que ta cuisine commence à sentir le paradis.

Entrée en scène du Bollywood : Ajoute les 4 cuillères à café de mélange Bollywood. Remue bien pendant 1 à 2 minutes, le temps que les arômes dansent le tango avec tes narines.

La vague coco : Verse le lait de coco et mélange. Laisse mijoter 5 minutes, histoire que tout le monde devienne copain dans la poêle.

Réunion de famille : Ajoute les lentilles cuites dans la poêle, mélange bien, et laisse mijoter encore 5 à 10 minutes. Le but ? Que le tout devienne onctueux, parfumé, et digne d'un banquet royal.

Apothéose : Goûte, ajuste le sel si besoin, et sers chaud, garni de noix de cajou croquantes et de coriandre fraîche hachée. Accompagne de riz basmati ou de naan pour te la jouer 100% dépaysement.

