



Dahl indien
RECETTE

Dahl indien



Temps 45 min
INGREDIENTS 14 produits
FAIRE 4 portions

Dahl indien

INGREDIENTS

Les ingrédients principaux

- 1 oignon blanc, finement haché
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café de gingembre, râpé
- 1,5 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma
- 50 gr de pâte de curry rouge
- 400 gr de tomates en dés
- 400 ml de bouillon de légumes
- 150 grammes de lentilles sèches
- 1 paquet de lait de coco Suzi Wan
- ½ plante de coriandre

Finition

- Quelques tranches de citron vert
- Feuilles de coriandre
- Pain naan

Préparation

1. Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon pendant deux minutes.

2. Ajouter ensuite l'ail, le gingembre, le cumin, le curcuma et la pâte de curry rouge et faire revenir pendant deux minutes supplémentaires.
3. Ajouter les tomates en dés, le bouillon de légumes et les lentilles et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes.
4. Retirer les feuilles de coriandre des tiges. Hacher très finement les tiges et les ajouter au curry indien. Réserver les feuilles de coriandre pour plus tard.
5. Ajouter le lait de coco, laisser mijoter encore quelques minutes et servir immédiatement.
6. Répartir le curry indien dans des assiettes et terminer par les feuilles de coriandre, quelques tranches de citron vert et du pain naan.

Produits suzi wan® associés



[Nouilles sautées au bœuf](#)

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



[Crème de coco](#)

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



[Moelleux au coco](#)

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/dahl-indien>