

Dahl indien RECETTE

Dahl indien



<?xml version="1.0"?>

Temps
45 min
INGREDIENTS
14 produits
FAIRE

4 portions

. Dahl indien

PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

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. 1

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

2. 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 3

Ajouter les tomates en dés, le bouillon de légumes et les lentilles et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes.

4. 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. 5

Ajouter le lait de coco, laisser mijoter encore quelques minutes et servir immédiatement.

6. 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

PLUS DE DÉTAILS Crème de coco Temps 30 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS **▼** Crème de coco Temps 30 min Ingrédients 7 produits PLUS DE DÉTAILS **Moelleux au coco** Temps 40 min Ingrédients 5 produits PLUS DE DÉTAILS Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

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