



# LA RECETTE du LUNDI

*dahl crémeuse de lentilles du comptoir*

plat



## INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir des Arômes :

- 250 g de lentilles corail
- 1 c. à café de curry breton
- 1/2 c. à café de curcuma
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pointe de mélange Satay (facultatif mais incroyable)
- Sel aux épices grillées
- Poivre noir Tellicherry fraîchement moulu
- 1 petite boîte de lait de coco
- Huile d'olive Ail et Thym

Frais :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400 g de tomates concassées



Pour 4 personnes



## PRÉPARATION :



- Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail.
- Incorporez les épices directement dans l'huile chaude.
- 🖐️ C'est LA clé pour libérer les arômes.
- Versez les tomates concassées.
- Ajoutez les lentilles rincées.
- Couvrez d'eau et laissez mijoter 15 à 20 minutes.
- Ajoutez le lait de coco en fin de cuisson.
- Rectifiez avec le sel aux épices grillées et le poivre.
- Servez avec du riz basmati (disponible au Comptoir également) ou un pain chaud.

