



# ON MANGE QUOI CE SOIR ?

## *Dahl de pois cassés*

4 personnes

**Facile**

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 35 min

### INGRÉDIENTS

250 g de pois cassés*	1 cs de curry*
1 oignon*	1 cs de garam masala*
1 gousse d'ail	250 mL de lait de coco*
1/2 cc gingembre*	2-3 cs d'huile de coco*
1/2 cs de curcuma*	1 pincée de sel*
	+ 200 g de riz basmati*

Faites revenir l'oignon et l'ail avec le gingembre, curcuma et curry dans de l'huile de coco (jusqu'à ce que les oignons soient translucides).

Ajoutez les pois cassés et recouvrir de 3 volumes d'eau (1 à 2 cm au dessus du niveau des pois). Portez à ébullition et laisser mijoter 25 à 30 minutes.

Ajoutez le lait de coco et le garam masala, puis laissez à nouveau mijoter 10 minutes.

Servir tout de suite, accompagné de riz basmati.

*Bon appétit*