

# Le Dahl de lentilles de corail de Benoit

400 g de lentilles corail ou jaunes  
2 pommes de terre  
2 oignons  
2 carottes  
6 petites gousses d'ail  
4 cuillères à café de curry en poudre  
4 pincées de cumin  
Un bout de gingembre  
33 cl de lait de coco  
Sel au goût  
Coriandre frais



Coupez les pommes de terre et les carottes en petits dés et faites les cuire dans l'eau.

En même temps, mettez les lentilles à cuire dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Une fois que les carottes et les pommes de terre sont tendres, mettez les de côté.

Emincez finement l'oignon et faites-le dorer dans de l'huile d'olive.

A mi-cuisson, ajouter les carottes, les pommes de terre, l'ail et verser directement le lait de coco.

Ajoutez ensuite les épices et les lentilles.

Laisser mijoter en ajustant les saveurs, puis régalez-vous ! Au bout de 15 minutes, c'est prêt!

Astuce: au moment de servir, rajoutez de la coriandre ciselé frais pour encore plus de goût et de saveurs

