

Recettes

DHAL ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ BASMATI

Ingrédients plat principal (pour 25 personnes)

- 5 oignons, hachés finement
- 150 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 15 gousses d'ail, hachées finement
- 5 morceaux de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en deux
- 75 ml (1 c. à soupe) de curcuma moulu
- 75 ml (1 c. à soupe) de garam masala
- 25 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 25 ml (¼ c. à thé) de flocons de piment fort broyés
- 5 litre (4 tasses) d'eau (ou moitié eau et moitié bouillon de légumes)
- 1.875 kg (5 ½ tasse) de lentilles rouges

Ingrédients accompagnement (pour 25 personnes)

- 2kg de riz basmati cuit
- 2 pots de yaourt nature au goût (facultatif)
- 2 bouquets Persil plat ciselé (facultatif)
- 5 choux-fleurs coupés en bouquets et cuit à la vapeur ou grillé
- Quartiers de citron (facultatif)

Préparation

Dans une casserole, faire dorer l'oignon dans le beurre. Saler et poivrer.

Ajouter l'ail, le gingembre, les épices et cuire une minute en remuant. Ajouter l'eau, les lentilles et porter à ébullition.

Laisser mijoter doucement, à découvert en remuant fréquemment, environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient très tendres.

Retirer les morceaux de gingembre et rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du riz basmati. Garnir de yogourt et d'herbes et accompagner de chou-fleur et de quartiers de lime.

Bon appétit !