

Dal à ma façon



Pour deux personnes

- 200 g de lentilles corail
- 1 oignon
- 1 morceau de gingembre de 2 cm³
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 1 petit piment rouge
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de coriandre moulue
- 2 cuillères à café de curcuma
- 1 cuillère à café de garam masala
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1/4 de cuillère à café de paprika fort

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans une cuillère à soupe d'huile neutre. Lorsque l'oignon commence à être fondant et doré, ajouter le gingembre râpé et l'ail écrasé, mélanger deux ou trois minutes, puis ajouter les épices et laisser chauffer deux ou trois minutes sans cesser de tourner.

Ajouter les lentilles, recouvrir d'eau bouillante et saler. Laisser cuire à feu doux, il faut compter une vingtaine de minutes.

Les lentilles corail ne gardent pas leur couleur à la cuisson : c'est normal. Elles vont également s'écraser, pas de panique, c'est normal aussi.

Dans un bol, mélanger la coriandre fraîche, le lait de coco et le petit piment coupé en rondelles fines.

Lorsque les lentilles sont cuites (l'eau doit être presque complètement évaporée), ajouter le lait de coco et mélanger, couvrir et garder au chaud.

Faire cuire les œufs mollets (5 minutes après la reprise de l'ébullition). Les refroidir sous l'eau froide et les écaler.

Servir le dal dans des assiettes creuses et déposer dessus l'œuf, coupé en deux pour que ce soit joli.