

Lentilles au Berbere (YEMISIR WOT)

1. **185 ml** d'huile de cuisine.
2. **1-1/2** oignons jaunes moyens, finement hachés
3. **125 ml** de mélange d'épice « berbere » suivant le goût
4. **15 ml** de gingembre frais émincé.
5. **10 ml** d'ail frais émincé
6. **250 ml** de lentilles rouges lavées
7. **750 ml** d'eau, ou plus si besoin est.
8. **2 ml** de sel de mer fin, selon le goût.

Cuisson

- Faire chauffer l'huile sur feu moyen dans une casserole.
- Ajouter les oignons, cuire en remuant pendant 8 minutes.
- Ajouter le berbere, l'ail et le gingembre ? Cuire en remuant pendant 2 minutes
- Ajouter les lentilles, cuire en remuant pendant une minute.
- Ajouter l'eau et faire bouillir à feu vif.
- Réduire le feu et mijoter en remuant souvent et en ajoutant de l'eau si nécessaire, jusqu'à ce que les lentilles se désintègrent et que le mélange devienne un ragoût épais, environ 30 minutes.
- Ajuster l'assaisonnement. On obtient environ 1 litre.