

# Lentilles vertes au curcuma (MISIR ALICHA)

## Pour environ 1 litre

1. **250 ml** de lentilles vertes sèches, lavées
2. **60 ml** d'huile de cuisson
3. **1 à 1 ½** oignons jaunes moyens, finement hachés
4. **22 ml chacun:** ail frais écrasé, gingembre pelé et écrasé,
5. **5 ml** de curcuma
6. **750 ml** d'eau, ou plus
7. **7 ml** de sel de mer fin, selon le goût

## Garniture optionnelle:

- 1) Piments jalapeno finement coupés avec leurs graines
- 2) Poivrons rouges finement hachés

## Cuisson

- Mettre les lentilles dans une casserole moyenne, les couvrir avec l'eau. Porter à ébullition à feu vif. Cuire minutes. Égoutter et réserver.
- Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole moyenne.
- Ajouter les oignons, cuire en remuant pendant 8 minutes.
- Ajouter l'ail, le gingembre et le curcuma, cuire en remuant pendant 2 minutes.
- Ajouter les lentilles égouttées et 750 ml d'eau.
- Porter à ébullition à feu vif
- Réduire le feu et cuire en remuant pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Ajouter de l'eau si nécessaire. LE mélange doit devenir assez épais.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir avec les poivrons ou les piments.