





DAHL DE LENTILLES CORAIL & SEMOULE AU CURCUMA

INGRÉDIENTS

POUR 420 CONVIVES

Semoule 12 kg Lentilles corail 8 kg Lait de coco 6 l Oignons 8 kg Tomates cerises confites 5 kg

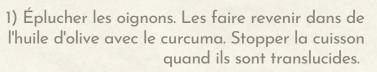
Épices & condiments Curcuma Sel & poivre Huile d'olive

POUR 4 ENFANTS

115 gr 76 gr 6 c 76 gr 48 gr



PRÉPARATION



2) Cuire les lentilles corail avec assaisonnement à hauteur d'eau pendant 20 minutes. Verser le lait de coco et laisser mijoter à feu très doux, en mélangeant régulièrement. Ajouter les tomates cerises.

3) Verser la semoule dans un grand saladier. Ajouter de l'huile d'olive, assaisonner et mélanger jusqu'à ce que chaque grain soit imbibés. Verser de l'eau bouillant dans le plat jusqu'à la hauteur d'un demipouce au dessus du niveau. Recouvrir et laisser cuire 10 minutes.

4) Mélanger la préparation oignons avec le dahl. Égrener la semoule à la fourchette et server aussitôt avec le dahl.



Retrouver 3 autres recettes de nos équipes cuisine 100 % testées sur le site de la Mairie !

