

Lentilles corail et riz à l'érythréenne par SHENAT



Recette pour 25 personnes

Ingrédients

1 Kg de lentilles corail



1 kg d'oignons



6 gousses d'ail



1 litre d'huile de tournesol



4 boites de tomates pelées



3 cubes de bouillon au poulet



1 kg de riz basmati



Sel



Poivre



Curry



Paprika



Gingembre



Peler les oignons et les couper en petits cubes.



Puis ajouter les oignons en dés et laisser cuire à feu plutôt doux en remuant souvent jusqu'à ce que les morceaux d'oignons soient devenus mous mais sans prendre de couleur.



Couper et ciseler l'ail puis faire cuire avec les oignons.



Ajouter le sel, le poivre, le paprika, le curry et le gingembre.



Verser les lentilles corail, les tomates pelées et leur jus, les cubes de bouillon et l'eau.





Faire cuire pendant 25 minutes en mélangeant régulièrement.

