**Dhal aux légumes**   
  
300 grammes de lentilles   
1 cuillère à soupe de beurre   
1 oignon finement haché   
2 gousses d'ail écrasées   
  
1 cuillère à soupe de graines de fenugrec   
2 cuillères à soupe de cumin moulu   
2 cuillères à soupe de coriandre moulue   
1/2 cuillère à café de curcuma en poudre   
  
400g de tomates hachées   
750ml de bouillon de légumes   
2 carottes, hachées   
une moitié d'un petit chou-fleur, coupé en fleurettes   
2 poignées de haricots verts, parés et coupés en morceaux de 4cm de long   
3 cuillères à soupe de crème   
2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

Rincez longuement les lentilles à l'eau froide .  
Faire fondre le ghi dans une casserole sur feu moyen, y cuire l'oignon et l'ail pendant quelques minutes.   
Incorporer les épices et cuire pendant environ 30 secondes, en remuant constamment jusqu'à ce qu’on sente les épices.   
  Ajouter les lentilles, les tomates et le bouillon. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes.   
  Incorporer les légumes "durs", cuire pendant 5 minutes, ajouter les haricots verts et laisser cuire jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.   
 Assaisonner au goût, ajouter la crème. Saupoudrer de coriandre, servir.   
  
  
**Naans à l’ail**

1 cuillère à café de levure sèche   
De sucre en poudre 1 cuillère à café de   
beurre 50g   
1 et 3/4 tasse de farine   
1 cc de sel   
2 cuillères à soupe de yaourt nature   
1 gousse d'ail écrasée   
  
  
 Diluer la levure et le sucre dans un bol avec une demi-tasse d'eau tiède et laisser reposer 5 minutes jusqu'à ce que cela bouillonne sur le dessus.   
     Faire fondre le ghi.   
     Tamiser la farine et le sel dans un bol.   
     Ajouter la levure et le yaourt et mélanger avec le beurre. Remuer pour former une pâte, puis pétrir jusqu'à consistance lisse (5 minutes).   
     Ensuite, laisser lever la pâte dans un bol pendant environ 90 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé en taille.   
     Démouler sur une surface farinée et pétrir à nouveau pendant environ 5 minutes, jusqu'à consistance lisse.   
     Diviser en 4 et étaler en formes ovales.   
     Utiliser les doigts pour faire des petites bosses dans le naan et frotter la pâte avec l’ail.   
    Passer sous le gril moyen environ 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les naans soient dorés.