Sambar aux légumes (Inde) (pour 10 personnes)

• 3 verres de lentilles corail

• 5 verres de riz basmati

• Quelques pommes de terre

• 1 poivron

• 2 tomates

• 3 ou 4 échalotes

• 1 belle aubergine

• 1 CC de cumin

• Quelques feuilles de cari

• 1 CS de graines de moutarde

• 1 CC de curcuma

• 1 CC de fenouil

• 1 kg de riz blanc

• 1 CC de piment doux

CC = cuillère à café CS = cuillère à soupe ϖ

Faire chauffer de l’huile dans un faitout, y faire revenir les échalotes, rajouter les feuilles de cari, les graines de moutarde, le curcuma, le piment doux et le fenouil.

ϖ Rajouter les légumes coupés en petits morceaux.

ϖ Faire mijoter jusqu’à ce que tout soit presque fondu.

ϖ En même temps, faire cuire les lentilles dans 1,5l d’eau

. ϖ Faire cuire le riz à la créole

ϖ Lorsque les lentilles sont tellement cuites qu’elles sont en purée, y mélanger les légumes.

ϖ Servir avec le riz.