



## Daal aux deux lentilles

Il vous faut pour 3 à 4 personnes:

**100 gr de lentilles vertes, 200 gr de lentilles corail**

**1 petite boîte de tomate entière ou deux à trois tomates en saison**

**1 c à c de cumin en grains**

**1c à c de curry Korma (coriandre, cannelle, cumin, paprika, gingembre, cardamome, piment, ail, girofle )**

**1/2 c à c de gingembre , 1 pointe de couteau de piment . Quelques capsules de [cardamome verte](#). Un oignon blanc ou rouge, 3 gousses d'ail écrasées, 1 à 2 c à soupe d'huile ou de beurre clarifié**

Dans une casserole de préférence en fonte chauffer l'huile ou le beurre clarifié.

Ajoutez l'oignon, l'ail et les épices. Etuver sur feu doux . Ajoutez la tomate et un peu d'eau.

Rincez les lentilles vertes et ajoutez les à la préparation. Cuire sur feu doux 30 à 40 mn à couvert

Rincez les lentilles corail et les ajoutez au bout de ce laps de temps.

Cuire encore 20 à 30 mn à feu doux à couvert

N'oubliez pas de mélanger de temps en temps et de rajouter de l'eau si besoin.

Salez et rectifiez la préparation en fin de cuisson.