

Dhal de lentilles beluga et Céréales à l'Indienne au lait de coco



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg Céréales à l'Indienne
- 1 boîte de 4/4 de lentilles vertes
- 300 g d'échalotes
- 50 g d'ail
- 80 cl de lait de coco
- Beurre Colombo, cumin moulu
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater les Céréales à l'Indienne.
- 2 Faire revenir les échalotes ciselées et l'ail haché dans du beurre. Ajouter les lentilles, le lait de coco et les épices, laisser cuire quelques minutes.
- 3 Au dernier moment, ajouter les Céréales à l'Indienne chaudes, bien mélanger.
- 4 Servir en entrée chaude ou en plat.