

PAR MARWAN SOUEID

MOUJADARA SAFRA

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 500 g de lentilles corail bio
- 3 oignons finement hachés
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre blanc
- 1 c.à.s de cumin moulu
- 1 noisette de beurre

Préparation:

Rincer les lentilles à l'eau froide afin de les débarrasser de leurs impuretés.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Y faire dorer les oignons.

Ajouter les lentilles, les couvrir d'eau froide et laisser cuire environ 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps pour obtenir une purée.

Quand les lentilles sont cuites, stopper le feu et rajouter le sel, le poivre, le cumin, et le beurre.

Servir chaud ou froid avec une salade mêlée.

