

Moong Dal

Ma petite fille Sonia sait que j'adore le Dal alors elle m'a écrit cette recette pour que je puisses le faire moi-même et me l'a donné comme cadeau de Noël.

Ingrédients

- Moong Dal 200 gms
- 1/4 cuillère à thé de curcuma moulu,
- 3/4 cuillère à thé de sel.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1/2 cuillère à thé de graines de cumin.
- 1 à 2 piments rouges séchés.
- 1 Oignon

Préparation

1.
 - Mettre le moong dal dans une casserole avec 800 ml d'eau bouillante.
 - Écumer le bouillon blanc et ajouter le curcuma.
 - Remuer, couvrir, réduire le feu et laisser mijoter 45 min.
 - Saler et éteindre le feu.
2.
 - Versez l'huile d'olive dans une petite poêle à feu moyen-vif.
 - Ajoutez les graines de cumin et les piments lorsqu'elle est chaude.
 - Ajoutez les oignons lorsque les piments brunissent.
 - Faites revenir jusqu'à ce que le mélange soit doré et versez rapidement le mélange sur le dal.
 - Mélangez et dégustez.