



# Riz aux lentilles façon Mujaddara (végétarien)

## INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 200 g de lentilles blondes sèches
- 200 g de riz basmati cru
- 4 oignons blancs moyens (= 600g)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin (poudre ou graines)
- 1 cuillère à café de coriandre (fraîche ou sèche)
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de curcuma
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Éplucher les oignons, les émincer. Les faire bien dorer dans une grande poêle ou un wok avec l'huile d'olive (remuer de temps en temps afin d'éviter qu'ils brûlent).
- Mettre la moitié des oignons dorés dans une assiette.

- Dans la poêle/wok avec l'autre moitié des oignons dorés, ajouter : le cumin, le curcuma, la cannelle, la coriandre, le poivre. Faire revenir 1 mn en remuant sans arrêt.
- Ajouter de l'eau (environ 3 tasses) puis le riz et les lentilles. Bien mélanger. Porter à ébullition puis réduire le feu et couvrir.
- Laisser cuire 25 à 30 mn en ajoutant de l'eau de temps en temps. En fin de cuisson l'eau sera complètement absorbée par le riz et les lentilles.
- Retirer du feu ; laisser reposer environ 5 à 10 mn avec le couvercle. Goûter avant de saler.
- Juste avant de manger : mélanger délicatement ; verser dans un plat et ajouter par-dessus le reste des oignons dorés.