

# Les Recettes de Camillette

Camille adore cuisiner avec son papa! Elle a voulu partager une recette!

Aujourd'hui :

## Un dahl avec des légumes pakora et du nan

(6 à 8 personnes)

### **1 - Les légumes pakoras**

« J'ai coupé les aubergines et les oignons avec un couteau et j'ai râpé un peu les pommes de terre »

Râper 2 pommes de terres, 2 carottes, couper un oignon en lamelles ainsi qu'une aubergine en petits carrés :



Ajouter un peu de sel pour faire suer les légumes ainsi que des épices : du gingembre râpé, des graines de coriandre moulues, du cumin, du curry, du paprika et de la coriandre fraîche ciselée.  
Remuer et laisser les légumes suer.

Ensuite ajouter de la farine de pois chiches. Bien mélanger pour former une pâte avec les légumes à l'intérieur

« D'abord j'ai mis la farine de pois chiche et j'ai mélangé avec les mains. Ça salissait les cra-cra mains. J'ai patouillé, j'ai patouillé les cra-cra mains »



Faire frire.

« J'en ai mis un dans la friteuse et ça fait splash »



## 2 - Le dahl

Faire revenir un oignon dans une casserole puis ajouter 2 tomates coupées, 250g de sauce tomate et 200 ml de lait de coco. Ajouter des épices (curry, coriandre, cumin) puis des lentilles corail et de l'eau.



Laisser mijoter jusqu'à ce que les lentilles soient cuites en ajoutant de l'eau si besoin.  
Faire revenir une gousse d'ail et la même quantité de gingembre dans du beurre et ajouter lorsque les lentilles sont prêtes.



Servir le dahl et les beignets de légumes avec du nan (recette ici <https://www.youtube.com/watch?v=1L0EhlpynXQ> )

« C'était bon, très très bon, même délicieux »

