

# BOULETTES DE LENTILLES À L'INDIENNE

*200g de lentilles corail ou blanches*

*1 oignon haché*

*400ml d'eau*

*1 c. à s. de curry*

*1 clou de girofle*

*1 c. à c. de graines de cumin*

*sel - poivre*

*chapelure*

*huile de friture*

*Porter l'eau à ébullition avec le clou de girofle, le cumin et le curry. Ajouter les lentilles, baisser le feu et laisser mijoter (10 minutes pour les lentilles corail, 20 minutes pour les lentilles blanches). Faire rissoler pendant ce temps l'oignon haché dans un peu d'huile d'arachide, puis l'ajouter aux lentilles. Quand les lentilles sont cuites, saler, poivrer, puis laisser refroidir. Si la préparation est trop mouillée, ajouter de la chapelure, jusqu'à pouvoir former des boulettes (2,5cm de diamètre) qui ne collent pas aux mains. Faire frire les boulettes quelques instants dans l'huile de friture.*