

# KITCHIRI

*200 g de lentilles vertes ou brunes  
400 g de riz basmati  
3 oignons émincés  
2 tomates coupées en dés  
2 cm de gingembre râpé  
curcuma  
cumin  
sel-poivre  
une dose de safran  
un demi cube de bouillon de légumes  
30 g de margarine ou 3 c. à s. d'huile*

*Dans une casserole, porter un litre et demi d'eau salée à ébullition et y faire cuire les lentilles pendant vingt minutes. Égoutter et réserver.*

*Chauffer un tiers du corps gras et y faire revenir les oignons avec les gingembre et les épices (sauf le safran), jusqu'à ce que les arômes se développent. Ajouter les tomates et le riz (préalablement rincé). Mélanger soigneusement pour bien enrober les grains de riz, ajouter également les lentilles. Couvrir d'un litre d'eau additionnée du bouillon de légumes et porter à ébullition.*

*Réduire ensuite le feu le plus possible et faire cuire à feu très doux. Vous pouvez envelopper le couvercle de la casserole d'un torchon, pour empêcher l'évaporation de l'eau. En fin de cuisson, faire trois trous dans la préparation et y placer le reste du corps gras, ainsi que le safran dilué dans un peu d'eau. Mélanger et servir aussitôt.*