



# *Mujadarra*

## Riz et lentilles aux épices libanaises



# Mujadarra

## Riz et lentilles aux épices libanaises

### Pour 2 personnes

- 80g de lentilles vertes du Puy
- Ethiquable
- 80g de riz thaï Ethiquable
- 1 petit oignon
- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. rase de cumin
- ½ c.à c. de curcuma moulu
- Sel, poivre
- 1 c. à s. de purée de cajou
- 2 c. à s. de yaourt végétal
- Quelques gouttes de jus de citron
- Huile d'olive extra vierge

Émincer finement l'oignon et le mettre à dorer dans une poêle avec de l'huile et les épices.

Pendant ce temps, éplucher la carotte et l'émincer très finement. L'ajouter à la casserole. Mélanger.

Ajouter le riz et les lentilles, puis ajouter la feuille de laurier et recouvrir d'eau.

Laisser mijoter à feu moyen pendant 20 minutes.

Vérifier et ajouter de l'eau nécessaire afin que la casserole ne colle pas.

Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.

Préparer la sauce en mélangeant la purée de cajou avec le yaourt, le citron et une pincée de sel.

Servir le mujadarra avec la sauce.



*Retrouvez des centaines d'idées recettes équitables et bio  
sur [cuisinez.ethiquable.coop](http://cuisinez.ethiquable.coop)*

**ETHIQUABLE**