

DAHL DE LENTILLES AUX NOISETTES AUBERGINES GRILLEES

Pour 8 personnes

Fait par :BO

Le : mars 2022

Source recette :NOPI - Yotam Ottolenghi

1. ELEMENTS DE BASE

200 gr de pulpe de tamarin
40 gr de gingembre
600 gr de lentilles indiennes (urid dahl)
20 cl de jus de citron
400 gr d'oignon
20gr de graines d'anis
20 gr de feuille de curry frais
20 gr de curry doux en poudre
10 gr de curcuma
100 gr de cassonade
2 bâtons de cannelle
20 gr de cardamome en graine
Pm Sel fin
20 cl d'huile d'olive

Mettre la pulpe de tamarin à ramollir dans l'eau bouillante pendant 30 mn. Filtrer et récupérer 1,20 litre de liquide

Ciseler finement les oignons

Mettre à chauffer l'huile, faire revenir l'ail et le gingembre , ajouter les lentilles, couvrir à hauteur et cuire 15 à 20 mn . Les garder un peu fermes

Egoutter et mixer au robot avec le jus de citron, saler. Filmer au contact et réserver au chaud

Réaliser une mousseline avec tous les épices en graines ou morceaux

Suer les oignons pour les avoir bien fondants . Au bout de 10mn ajouter la mousseline d'épices et l'eau de tamarin. Laisser cuire 10à 20 mn à frémissement pour infuser. Mixer pour un obtenir une sauce épaisse

2. AUBERGINES GRILLEES

1 kg d'aubergines
2 dl d'huile d'olive
10 gr d'ail
Pm :sel fin
PM : Poivre blanc moulu

Emincer à la mandoline des tranches d'aubergines. Les mettre à tremper dans de l'eau froide pendant 30 mn .

En réserver quelques-unes pour faire des chips
Réaliser une marinade avec l'ail écrasé, l'assaisonnement et l'huile d'olive. Quadriller les tranches au grill. – Réserver pour le service

3. FINITION - DRESSAGE

250 gr de yaourt grec
100 gr de noisettes entières blanchies
½ botte de coriandre
Chips d'aubergine

Ciseler la coriandre

Torréfier et concasser la coriandre

Ajouter au yaourt grec, rectifier l'assaisonnement

Dressage :

Poser la pulpe de lentilles chaude au centre de l'assiette

Ajouter un peu de yaourt, disposer harmonieusement les aubergines grillées dessus

Servir avec la sauce à part ou autour.