

## Curry de légumes aux lentilles



- 1 gros oignon rouge
- 2 petites courgettes
- 1 aubergine moyenne
- 2 c. à soupe de feuilles de coriandre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de curry
- 1 c. à café de graines de cumin
- 2 c. à soupe de farine
- 1 grande boîte de lait de coco
- 75 cl de bouillon de légumes
- 200 g de lentilles corail (magasin bio) ou, à défaut, de lentilles vertes
- 300 g de petits pois surgelés ou frais (j'avais mis des haricots verts à la place)
- 200 g de petits épis de maïs

Épluchez et émincez l'oignon, coupez les courgettes en fines tranches et les aubergines en dés de 1 cm. Hachez la coriandre.

Faites fondre l'oignon avec l'huile d'olive dans une cocotte et ajoutez le curry et le cumin. Incorporez la farine et prolongez la cuisson sans cesser de remuer et ce jusqu'à ce que le mélange se dessèche.

Hors du feu, versez le lait de coco, le bouillon de légumes, mélangez puis ajoutez les lentilles. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 8 min sans couvrir. Ajoutez les autres légumes et poursuivez la cuisson à feu doux 10 min, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Incorporez la coriandre et servez.