



# CURRY VÉGÉTARIEN AUX HARICOTS

## Ingrédients

*Pour 2 personnes*

2 càs d'huile d'olive  
1 gros oignon blanc  
100g de lentilles sèches  
2 gousses d'ail  
3 càs de curry en poudre  
1 càc de cumin moulu  
1 pincée de poivre de cayenne  
1 boîte de tomates concassées  
1 boîte de pois chiches  
1 boîte de haricots rouges  
Sel et poivre

## Étapes

- 1.** Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen et cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mélanger les lentilles et l'ail, et assaisonner avec de la poudre de curry, du cumin et du poivre de Cayenne. Cuire et remuer 2 minutes.
- 2.** Incorporer les tomates, les pois chiches, les haricots rouges et les raisins secs. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Baisser le feu à doux et laisser mijoter au moins 1 heure en remuant de temps en temps.