

## Mujadarra, le riz aux lentilles à la libanaise



### **Ingrédients :**

150g de lentilles

150g de riz basmati

2 cs d'huile d'olive

1 cc de cumin moulu

1 cc de curcuma

1 cc de cannelle

Sel

30 cl d'eau

### **Pour la sauce au yaourt :**

1 yaourt à la grecque

1 gousse d'ail

Sel

### **Pour les oignons frits :**

2 oignons

3 cs d'huile de friture

Sel

Emincez les **oignons** finement et faites-les revenir dans une poêle contenant de l'**huile de friture** bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

*Ils doivent être très bruns mais éviter de les faire cramer.*

Ajoutez-y une pincée de sel et mélangez.

Retirez l'excédent d'huile et réservez dans une assiette.

Ensuite, versez le **yaourt** dans un bol et râpez-y l'**ail**.

Mélangez et ajoutez-y le **sel**.

Couvrez et réservez au frais.

Mettez les **lentilles** dans une casserole d'eau et portez à ébullition.

Faites cuire **20 minutes** puis égouttez-les et réservez.

Lavez le **riz** dans une passoire et égouttez-le.

Faites chauffer l'**huile d'olive** dans une casserole et faites-y revenir les épices puis ajoutez le riz.

Mélangez bien pour que le **riz** soit bien enrobé d'épices.

Versez l'**eau** et salez.

Couvrez et laissez cuire **15 minutes**.

Ensuite, éteignez le feu, laissez refroidir légèrement puis remuez les **grains** avec fourchette pour qu'ils ne collent pas entre eux.

Ajoutez-y les **lentilles** et la moitié des **oignons frits**, puis mélangez bien.  
Servez dans une assiette tant que c'est chaud et ajoutez la **sauce au yaourt** sur le dessus.  
Décorez avec le reste d'**oignons frits**.