

# RECETTE DU KOSHARI EGYPTIEN



Le koshari est le plat bien-aimé des égyptien. On peut le déguster à chaque coin de rue du Caire. La combinaison riz/pâtes et légumes secs en fait un repas végétarien riche en protéines !

## Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de macaronis courts
- 1 verre de riz
- 1 verre de lentilles vertes
- 1 grosse boîte de pois chiches
- 2 gros oignons
- Huile d'olive
- 500 ml de coulis de tomates
- 1/2 cuillère à soupe de piment sec haché (doux)
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 6 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de vinaigre

## Étapes de réalisation

1. Faire cuire le riz.
2. Faire cuire les macaronis dans un grand volume d'eau salée comme il est indiqué sur le paquet.
3. Faire cuire les lentilles dans trois verres d'eau et sans sel, départ à froid, jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.
4. Émincer finement les oignons et les faire revenir dans une sauteuse dans une louche d'huile d'olive. Remuer sans arrêt jusqu'à ce qu'ils soient complètement caramélisés.

5. Retirer les oignons de la sauteuse et conserver l'huile dedans pour faire frire l'ail ciselé. Quand l'ail est bien doré (mais pas noir !) ajouter le coulis de tomates puis le piment sec haché (attention pas trop piquant le piment !), puis le cumin, puis la coriandre et enfin le vinaigre.
6. Laisser ensuite ensuite le coulis réduire au 2/3 à feu doux pendant environ 15 minutes en remuant souvent puis réserver.
7. Egoutter les pois chiches et les rincer sous un filet d'eau.
8. Mélanger les riz, lentilles et pois chiches et faire réchauffer doucement.
9. Faire griller les macaronis avec un peu d'huile pour qu'ils dorent.
10. Verser dans un plat l'abord les pâtes, puis le mélange riz/lentilles/pois chiches, puis la sauce aux tomates et épices que vous avez réchauffée sur le dessus. Enfin verser les oignons frits et les répartir sur toute la surface du plat.

Bonne dégustation !