Naans au **Concassé de lentilles corail & légumes rôtis**





4 personnes | 10 min préparation | 25 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 105 g de Concassé de lentilles corail, algues et curry
4 naans
1 aubergine
1 petite patate douce
1 pincée de curcuma
1 pincée de cumin
1 pincée de paprika
100 g de pois chiches cuits
Quelques brins de coriandre
2 citrons verts pour servir
1 oignon rouge
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
2 cuillères à soupe de sucre

Les étapes

1- Préchauffer le four à 190°C
2- Éplucher et couper la patate douce en dés, ainsi que l'aubergine
3- Dans un plat allant au four, mélanger les légumes avec toutes les épices, du sel et du poivre
4- Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 25 minutes
5- Égoutter les pois chiches
6- Préparer les pickles : éplucher l'oignon rouge et le ciseler finement
7- Le mélanger avec le sucre, le vinaigre et 15 cl d'eau bouillante
8- Tartiner généreusement chaque naan de Concassé de lentilles corail
9- Répartir ensuite les légumes rôtis aux épices

10- Parsemer de pois chiches et de coriandre ciselée ainsi que de pickles d’oignons rouges