

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