



## Poulet Aux Lentilles

Mercimekli Tavuk



½ kg de filet de poulet  
1 tasse de lentilles vertes  
1 oignon  
1 tasse de lait  
½ citron  
1 cuillère à café de zeste de citron  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel

- # Mouillez les lentilles dès la veille. Le lendemain, faites bouillir pendant 25 minutes puis filtrez l'eau.
- # Coupez l'oignon finement. Faites cuire dans l'huile.
- # Rajoutez le poulet coupé en forme de doigt. Faites cuire à haute température jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez des lentilles vertes, du jus de citron et du zeste de citron râpés. Laissez cuire pendant 5-6 minutes.
- # Rajoutez du lait, du poivron noir et du sel. Fermez le couvercle puis laissez cuire à basse température pendant 25 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Pour augmenter le goût, vous pouvez rajouter du cumin ou du gingembre en poudre.