**Lentilles à la marocaine  
[Une image contenant alimentation, assiette, plat, légume

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/11/lentilles-a-la-marocaine-p1060505-copy.psd-r.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands  
  
- 550 g de lentilles cuites et égouttées**  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 tomates**  
**- 1 càc bombée de concentré de tomate**  
**- ½ càc de cumin en poudre**  
**- 1 càc de curcuma**  
**- persil**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Égoutter soigneusement les lentilles.  
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Peler, épépiner et couper les tomates en gros dés.  
Faire suer les dés d'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter le concentré de tomate, l'ail, le cumin et le paprika.  
Couvrir d'eau et laisser mijoter pendant 15 minutes en remuant régulièrement.  
Ajouter les lentilles et les tomates et rajouter un peu d'eau si nécessaire.  
Laisser mijoter doucement pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce soit réduite.  
Saler, poivrer et incorporer 2 cuillerées à soupe de persil ciselé.  
Servir à température ambiante.