**Ingrédients et Dosage pour environ 5 personnes**

1litre d’eau

2 tranches (environ 200g) de giraumon

1 l de lentilles

5 tètes de cives

2 cuillérées à soupe de massalè ou de la poudre à colombo

1 cuillérée à soupe d’huile

4 gousses d’ail

Thym

Persil

Citron

Piment

1 bouquet garni

**Préparation** :

Nettoyer les lentilles, les laver, éplucher le giraumon et le couper en morceaux (pas trop petit)

Faire un paquet avec : 2 têtes de cives, 1 branche de thym et une branche de persil

Dans une cocotte, faire cuire les lentilles, le giraumon, le paquet préparé et 2 cuillérée à soupe de massalè ou la poudre à colombo

Laisser mijoter pendant 15 minutes après que la soupape commence à tourner

Retirer du feu

Avec une écumoire, écraser le giraumon et bien mélanger

Remettre au feu *(à petit feu, et ne pas fermer hermétiquement)*

Dans une poêle à frire, faire revenir : 4 gousses d’ail, 3 têtes de cives et 1 cuillérée à café de graines à roussir. Quand le mélange est bien doré, le verser dans la cocotte et recouvrir tout de suite.

Ensuite, après quelques 2 ou 3 minutes, ajouter du sel, du citron, du piment selon le gout.

Vérifier la consistance, pour savoir s’il faut ou pas ajouter de l’eau, car le Dalh ne doit être ni trop liquide, ni trop épais

1 heure de cuisson environ

Le Dalh, est servi avec du riz à l’indienne, ou du lotis, ou du pain