



Recette

Curry au chou et aux pommes de terre

Curry crémeux qui réchauffe le cœur en hiver.

30 Min.

Temps de préparation



60 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

CURRY

- 1 oignon, en lamelles **De saison**
- 1 cs de beurre à rôtir
- 800 g de chou blanc, en morceaux **De saison**
- 500 g de pommes de terre à chair ferme, en cubes
- 1 cc de cumin
- 1 cs de garam masala
- 2 cm de gingembre, finement râpé
- 2 tiges de citronnelle, finement hâchées
- 1 piment, égrené, en fines rondelles
- 2 dl de bouillon de légumes
- 3 dl de lait de coco
- sel, poivre

GARNITURE

- 200 g de yogourt grec
- 1/2 botte de coriandre, effeuillée

Voici comment faire

1 de 2

CURRY Faire revenir les lamelles d'oignon pendant 3 à 5 minutes dans le beurre chaud en remuant. Ajouter le chou et tous les ingrédients jusqu'au et avec le piment. Faire revenir pendant encore 2 à 3 minutes. Déglacer avec le bouillon, ajouter le lait de coco et laisser cuire pendant 20 à 30 minutes sur le feu moyen. Assaisonner.

2 de 2

GARNITURE Garnir le curry avec le yogourt et la coriandre.

Conseil: Servir avec du riz basmati