



Recette

Curry indien aux patates douces et aux pois chiches

Un délicieux plat pour toute la famille.

20 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

- 1 oignon, en lamelles
- 1 gousse de chili séchée
- 1cs de beurre à rôtir
- 1cc de cumin
- 500g de patates douces, en cubes
- 1cs de garam masala
- 1cc de poudre de curcuma
- sel, poivre
- 5dl de lait de coco
- 1 boîte de pois chiches, égouttés, env. 245 g
- 50g de graines de grenade pour garnir

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Faire dorer les lamelles d'oignons et le chili dans le beurre chaud, ajouter le cumin et faire revenir brièvement avec. Ajouter les patates douces, le garam masala et le curcuma, faire revenir pendant 5 minutes et assaisonner. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes. Ajouter les pois chiches et laisser mijoter pendant 5 minutes. Mettre le curry sur les assiettes et garnir avec les graines de grenade.