CURRY DE LéGUMES



Faites revenir les oignons, l'ail et le gingembre. Ajoutez la pâte de curry, les légumes coupés (patate douce, pois chiches, épinards) et le lait de coco. Laissez mijoter 20 minutes.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 1 patate douce en cubes
- 1 boîte de pois chiches (400g)
- 200g d'épinards
- 40 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry
- 1 oignon, 2 gousses d'ail, gingembre
- Riz basmati pour servir

Préparation

Etape 1

Faites revenir oignon, ail et gingembre. Ajoutez curry, patate douce, pois chiches et lait de coco. Mijotez 20 min. Ajoutez les épinards 2 min.

Etape 2
Servez sur du riz basmati avec de la coriandre.