

Curry au potimarron & pois chiches



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'huile de coco
- 1 boîte de pois-chiches
- 250ml de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de coriandre



Coupez le potimarron en cubes (vous pouvez garder la peau, c'est délicieux).
Épluchez et émincez l'oignon.

Dans une poêle (si possible type wok), faites revenir à feu vif le potimarron et l'oignon avec l'huile de coco pendant 5 minutes.

Ajoutez le lait de coco, le curry, le sel et le poivre et laissez mijoter à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.

5 minutes avant la fin, ajoutez les pois chiches et mélangez.

Hors du feu, ajoutez les feuilles de coriandre.

Servez avec du riz.