


CURRY À L'INDIENNE

Préparation	10min
Cuisson	20min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

350 g de pommes de terre	4 cuillères à café de tapenade de poivrons
1 oignon	1 botte de coriandre
350 g de carottes	4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 boîte de lait de coco	Sel
1 petite boîte de pois chiches	4 cuillères à café de Garam Masala FUCHS
200 g de pois gourmands frais	½ cuillère à café de poivre noir FUCHS
30 g de noix de cajou grillées et hachées	

Préparation :

1. Éplucher et tailler en dés les pommes de terre, les carottes et l'oignon. Égoutter et rincer les pois chiches, hacher la coriandre.
2. Faire suer les oignons dans de l'huile, ajouter les pommes de terre et les carottes et poursuivre la cuisson environ 7-10 minutes à feu moyen. Ensuite, déglacer avec le lait de coco et ajouter tous les autres ingrédients sauf les noix de cajou.
3. Assaisonner à convenance avec du sel et ½ cuillère à café de poivre noir FUCHS. Laisser mijoter environ 5-8 minutes, puis ajouter 4 cuillères à café de Garam Masala FUCHS et de tapenade de poivrons.
4. Pour terminer, parsemer le curry de noix de cajou et de coriandre hachée.

