

 3 pers.

 35 min

# COLOMBO DE LÉGUMES

## Ingrédients



200 g de pommes de terre



400 g de légumes de saison



2 oignons



2 gousses d'ail



250 g de pois chiches cuits



200 g de lait de coco



4 c. à soupe d'épices à colombo



Thym, laurier



Sel et poivre

## Préparation

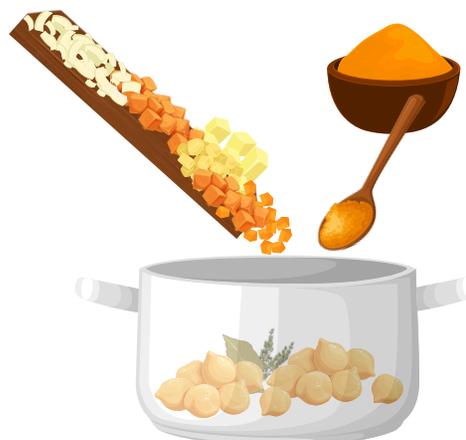
1

Laver tous les légumes, les éplucher et les couper en dés. Faire de même avec l'ail et l'oignon.



2

Faire revenir le tout dans une casserole puis ajouter les épices, les herbes aromatiques et les pois chiches.



3

Laisser cuire 5 minutes puis ajouter le lait de coco et continuer la cuisson 20 minutes environ. Assaisonner.

