

Préparation



4 pers.

40 min

CURRY DE POIS-CHICHES AUX LÉGUMES

Ingrédients



250 g de pois-chiches cuits



800g de légumes de saison



2 oignons



2 gousses d'ail



4 cuil. à soupe de curry



200 g de lait de coco



Sel et poivre



Eau

- 1 Laver tous les légumes, les oignons et l'ail. Les éplucher et les couper en dés.



- 2 Faites revenir les légumes avec le curry.



- 3 Verser de l'eau jusqu'à recouvrir les légumes puis ajouter le lait de coco. Poursuivre la cuisson 20 minutes environ.



- 4 Ajouter les pois chiches et assaisonner.

