

3 pers.
 35 mn

COUSCOUS VÉGÉTARIEN

Ingrédients



2,5 Kg de légumes de saison



2 ou 3 oignons



250 g de pois chiches cuits



500 g de sauce tomate



1 branche de celeri



1 c. à café de graines de coriandre



1 c. à café de paprika



1 c. à café de curcuma



1 c. à café de gingembre



Cumin en poudre

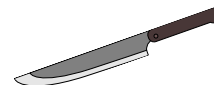


Sel et poivre

Préparation

1

Laver les légumes et les découper ainsi que l'oignon.



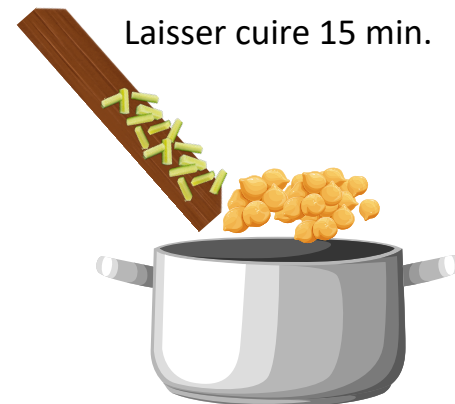
2

Faire revenir les oignons dans une marmite, ajouter les légumes à cuisson longue (navets, carottes..), la sauce tomate, les épices sauf le cumin. Ajouter de l'eau à hauteur. Laisser cuire 20 minutes.



3

Ajoutez les légumes qui cuisent plus rapidement (courge, courgette...) et les pois chiches. Laisser cuire 15 min.



4

Pour finir, ajouter la branche de céleri et le cumin.

