

Curry de pois chiches à la coco

Rapide et Miam / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
10min



Cuisson
20min

Hello! Je te propose aujourd'hui une petite recette facile, rapide et délicieuse qui est absolument parfaite pour un repas de semaine quand on manque de temps : un petit curry de pois chiches au lait de coco! Tu peux sans autre varier les épices en fonction de tes préférences ainsi que les herbes utilisées dans la recette. J'aime servir ce plat avec du riz blanc ou des pains indiens à l'instar de naan.

Liste des ingrédients

1 oignon	1/4 cc. de paprika en poudre
2 gousses d'ail	2 cs. de concentré de tomate
1 cc. de gingembre frais râpé	2 boîtes de pois chiches
1 cc. de garam masala	2,5 dl. de lait de coco
1/2 cc. de cumin en poudre	1/2 bouquet de coriandre
1/2 cc. de coriandre en poudre	Huile neutre
1/4 cc. de curcuma en poudre	Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Émince finement l'oignon et l'ail. Fais chauffer un peu d'huile neutre (ou de ghee) et fais-les revenir 5 minutes, ajoute le gingembre et poursuis la cuisson 1-2 minute.



2

Ajoute les épices, puis le concentré de tomate, mélange et continue la cuisson jusqu'à ce que la pâte brunisse légèrement.



3

Ajoute les pois chiches avec 2-3 cs. d'eau, couvre et laisse mijoter 5 minutes puis ajoute le lait de coco et laisse reprendre la cuisson à frémissement pour 10 minutes.



4

Sers le curry avec la coriandre hachée et les accompagnements de ton choix! Bon app'

