



PLAT PRINCIPAL

CURRY DE POMMES DE TERRE AUX CACAHOUÈTES



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION

ENV. 30 MINUTES

500 g de pommes de terre à chair ferme

1 cs d'huile de coco

1 oignon émincé finement

2 gousses d'ail hachées menu

1 cc de gingembre fraîchement râpé

3 cs de pâte de curry rouge

¼ cc de curcuma

1 cs de beurre de cacahouètes

400 ml de lait de coco

200 ml d'eau

200 g d'épinards

1 limette, le jus de 1 limette

POUR LE DRESSAGE

quartiers de limette

1 bouquet de coriandre

4 cs de cacahouètes grillées et grossièrement hachées

1

Eplucher les pommes de terre et les détailler en cubes d'environ 2 cm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire suer l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter la pâte de curry, le beurre de cacahouètes et mélanger. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson pendant env. 2 minutes.

2

Ajouter le lait de coco et l'eau. Faire chauffer et porter à ébullition. Faire cuire à petit feu pendant env. 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Ajouter les épinards au curry. Poursuivre la cuisson env. 2 minutes.

3

Au moment de servir, décorer le curry de cordiandre et de cacahouètes et servir avec du riz selon les goûts.

ASTUCE

Servir avec du riz.