

# Curry de patates douces

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 oignon	40 cl de lait de coco
500 g de patates douces	25 cl de bouillon de légumes
1 cuil à café d'ail semoule	100 g de petits pois
2 cuil à soupe de curry	100 g de cacahuètes
2 cuil à soupe de concentré de tomates	Sel & poivre
2 cm de gingembre	

Préparation :

Préparez votre bouillon de légumes avec 25 cl d'eau et 1 cube de bouillon

Epluchez et coupez l'oignon le plus finement possible.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'oignon.

Epluchez et émincez les patates douces

Ajoutez la patate douce coupée en cubes et l'ail écrasé et faites cuire quelques minutes.

Saupoudrez de curry, de gingembre râpé et mélangez bien pour enrober les patates.

Ajoutez le lait de coco, le bouillon de légumes et le concentré de tomate, mélangez et poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 min

Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson 5 min.

En fin de cuisson ajoutez les cacahuètes grossièrement concassées.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!