Recette

rry au chou et aux pommes de terre

Curry crémeux qui réchauffe le cœur en hiver.

30 Min.
Temps de préparation

60 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

CURRY

- 1 **oignon, en lamelles** De saison
- 1 cs **de beurre à rôtir**
- 800 g **de chou blanc, en morceaux** De saison
- 500 g **de pommes de terre à chair ferme, en cubes**
- 1 cc **de cumin**
- 1 cs **de garam masala**
- 2 cm **de gingembre, finement râpé**
- 2 **tiges de citronelle, finement hâchées**
- 1 **piment, égrené, en fines rondelles**
- 2 dl **de bouillon de légumes**
- 3 dl **de lait de coco**
- **sel, poivre**

GARNITURE

- 200 g **de yogourt grec**
- 1/2 botte **de coriandre, effeuillée**

Voici comment faire

1 de 2

CURRY Faire revenir les lamelles d'oignon pendant 3 à 5 minutes dans le beure chaud en remuant. Ajouter le chou et tous les ingrédendients jusqu'au et avec le piment. Faire revenir pendant encore 2 à 3 minutes. Déglacer avec le bouillon, ajouter le lait de coco et laisser cuire pendant 20 à 30 minutes sur le feu moyen. Assaisonner.

---

2 de 2

GARNITURE Garnir le curry avec le yogourt et la coriandre.

Conseil: Servir avec du riz basmati