

Curry de légumes aux amandes et au coco

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 boîte de lait de coco (pour la cuisine)
- 1 aubergine coupée en petits dés avec la peau
- 1 grosse pomme de terre coupée en bâtonnets
- 200g de carottes coupées en dés
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 c.à.s. d'huile
- 2 c.à.s. de curry en poudre ou 1 de pâte à curry
- 1 c.à.s. de concentré de tomate
- 100g de petits pois surgelés
- 4 c.à.s. de poudre d'amandes
- sel et éventuellement un peu de piment

Dans une marmite, faire chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes. Ajouter le curry et le concentré de tomates et mélanger.

Ajouter tous les légumes coupés petits et bien enrober de sauce. Après environ 5 minutes, verser dessus le lait de coco et la poudre d'amandes. Ajouter les petits pois encore surgelés.

Saler et goûter ; ajouter si besoin un tout petit peu de piment.

Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soit cuites. Veiller à ce qu'il y ait toujours de la sauce (si besoin rajouter un peu de crème fluide)

Accord met et vin : Un saucerre ou un blanc aux arômes exotiques tel Château d'Ollières cuvée Prestige (AOC Coteaux Varois).