

Curry de pommes de terre et petits pois

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 1 cuil à café d'ail semoule
- 1 cuil à café de cumin
- 1 cuil à café de curcuma
- 1 kg de pommes de terre
- 10 cl de lait de coco
- 10 cl d'eau
- 1 cuil à café de sel
- 250 g de petits pois

Préparation :

Epluchez et émincez assez finement l'oignon

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits dès.

Faites chauffer l'huile dans un wok y faire revenir l'oignon et l'ail, puis ajoutez les épices et faites mijoter 2 min puis ajoutez les pommes de terre et laissez cuire 3 min.

Ajoutez le lait de coco et l'eau , saler et laissez cuire 20 min a couvert.

Ajoutez les petits pois et laissez encore cuire 5 min à feu doux.