

curry de pois chiche au lait de coco

Pour : 6

550 g de pois chiches
100 g de poivron rouge
1 gros oignon
1 courgette
1 tomate
1 gousse d'ail
400 ml de lait de coco Alter Eco
1 c.à.s. de pâte de curry
1/2 c.à.c. de gingembre frais râpé
1/2 c.à.c. de curcuma
1/2 c.à.c. de piment doux
Coriandre ou persil frais
Poivre
Sel

Faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y l'ail haché, la courgette, le poivron et la tomate coupées en dés. Lorsque les légumes sont cuits, incorporez les pois chiches et toutes les épices (curry, gingembre, curcuma, piment, poivre, sel). Mélangez bien.

Ajoutez le lait de coco au mélange de légumes et laissez mijoter à feu doux environ 20 minutes. Incorporez la coriandre finement ciselée.

Servez ce curry bien chaud avec du riz blanc (vous pouvez d'ailleurs le faire cuire dans du lait de coco pour accentuer la gourmandise du plat).

