



PLAT PRINCIPAL

CURRY DE POMMES DE TERRE AUX CACAHUÈTES



★★★★★ (192)

ENV. 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1 cs** d'huile de coco
- 1** oignon émincé finement
- 2** gousses d'ail hachées menu
- 1 cc** de gingembre fraîchement râpé
- 3 cs** de pâte de curry rouge
- ¼ cc** de curcuma
- 1 cs** de beurre de cacahouètes
- 400 ml** de lait de coco
- 200 ml** d'eau
- sel
- 200 g** d'épinards
- 1** limette, le jus de 1 limette

pour le dressage

- quartiers de limette
- 1 bouquet** de coriandre
- 4 cs** de cacahouètes grillées et grossièrement hachées

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes d'environ 2 cm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire suer l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter la pâte de curry, le beurre de cacahouètes, mélanger et saler. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson pendant env. 2 minutes.
- 2** Ajouter le lait de coco et l'eau. Faire chauffer et porter à ébullition. Faire cuire à petit feu pendant env. 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Ajouter les épinards et le jus de limette au curry. Poursuivre la cuisson env. 2 minutes.
- 3** Au moment de servir, décorer le curry de coriandre et de cacahouètes et servir avec du riz selon les goûts.

ASTUCE

Servir avec du riz.