

# Curry de patate douce

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 1 patate douce
- 1/2 oignon + 1 gousse d'ail
- 400 mL de lait de coco
- 300 mL d'eau
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 boîte de pois chiche (265g)
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de poudre de curry jaune
- 1/2 cuillères à café de curcuma
- 3 cuillères à café de pâte de curry thaï rouge
- Huile, Sel, Poivre



## Préparation

- Lavez, épluchez et coupez la patate douce.
- Dans une casserole, versez un filet d'huile. Faites y revenir l'oignon et l'ail quelques minutes. Ajoutez la patate douce, remuez et faites cuire 5 min.
- Versez ensuite le lait de coco et l'eau) puis mélangez. Ajoutez le cube, la pâte de curry et les épices. Remuez. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange ait diminué et épaissi (texture un peu crémeuse et onctueuse), que les patates douces soient tendres sous la lame d'un couteau.
- Ajoutez les pois chiches égouttés et rincés.
- Servez chaud.



Accompagnez le curry de riz, de semoule. Au moment du service vous pouvez également ajouter de la coriandre ciselée.



Vous pouvez remplacer la patate douce par des aubergines, des choux fleurs, ajouter des lardons, des crevettes, etc.