

# CURRY DE POIREAUX ET DE CAROTTES



## Ingredients:



15 MINUTES



35 MINUTES



4 PERSONNES

- 2 poireaux
- 4 carottes
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de lait de coco
- 20 cl d'eau
- 2 càs de pâte de curry
- Cumin
- Huile d'olive
- Sel, poivre



## Préparation :

- 1.Épluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles. Tranchez le pied et le haut du poireaux, rincez-le puis coupez-le en rondelles également.
- 2.Pelez l'ail et émincez-le finement. Faites-le revenir 1 min dans un faitout avec l'huile. Ajoutez les légumes et faites revenir 5 min.
- 3.Ajoutez la pâte de curry, le cumin, l'eau et la moitié du lait de coco. Mélangez puis couvrir et laissez cuir à feu doux pendant 30 min en mélangeant de temps en temps.
- 4.Lorsque les légumes sont tendres, versez le restant de lait de coco, salez et poivrez. C'est prêt!

Astuce : servir chaud avec du riz !