

CURRY DE POIS CHICHES

Ingédients

- 1 BOITES DE 150GR DE POIS CHICHES
- 20 ML DE LAIT DE COCO
- CONCASSÉ DE TOMATE
- 1 CC DE CURCUMA
- 1 CC DE CUMIN
- 2 CC DE CURRY
- 1 OIGNONS
- 1 GOUSSE D'AIL
- DES CACAHUËTES
- HERBES



Préparation

1. **DANS UNE POËLE CHAUDE AJOUTEZ L'OIGNON ET L'AIL QUE VOUS FAITE REVENIR**
2. **AJOUTEZ LES ÉPICES, ET LES POIS CHICHES AJOUTER LE SUCRE ET REMUER.**
3. **AJOUTEZ LA CONCASSÉE DE TOMATE PUIS LE LAIT DE COCO ET LAISSEZ MIJOTER 10 MIN**
4. **PARSEMEZ DE CACAHUËTES**
5. **FAIRE CUIRE DU RIZ À CÔTÉ**
6. **DÉGUSTEZ**



4 PERS.

30 MIN

La recette video

