

CURRY DE LÉGUMES VERTS

Ingédients

- RIZ BASMATI
- LAIT DE COCO
- HARICOTS VERTS LARGES
- CÔTE DE BLETES
- CHAMPIGNONS DE PARIS
- FÈVES FRITES
- CURRY
- SEL POIVRE



Préparation

1. FAITES CUIRE VOTRE RIZ.
2. DANS UNE POÊLE, FAITES REVENIR LES CHAMPIGNONS, LES HARICOTS VERTS ET LES CÔTES DE BLETES.
3. FAITE REVENIR À CÔTÉ LE LAIT DE COCO ET LE CURRY.
4. AJOUTER Y LE RIZ CUIT. MÉLANGER.
5. DRESSER DANS UN PLAT LE RIZ, ET AJOUTER LES LÉGUMES PAR DESSUS.
6. PARSEMEZ DE FÈVES FRITES.
7. DÉGUSTEZ !



2 PERS.

20 MIN

La recette video

