

Curry de poireaux



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

Curry de poireaux et pommes de terre à la crème de coco, servi avec du riz basmati.

Asie / Inde

INGRÉDIENTS

□ huile d'olive	15 ml	□ riz basmati	350 g
□ oignon	1/2	□ crème de coco	200 ml
□ poireaux, <i>coupés en rondelles</i>	4	□ curry	1 càs
□ pommes de terre, <i>pelées, coupées en morceaux</i>	200 g		

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'*huile d'olive* dans une *sauteuse*. Faire suer l'*oignon* 2 min.
2. Ajouter les *poireaux* et les *pommes de terre*, mouiller à hauteur, saler et poivrer. Cuire 15 min à couvert jusqu'à cuisson des pommes de terre.
3. Cuire le *riz basmati* selon les indications du paquet.
4. Ajouter la *crème de coco* et le *curry* dans la *sauteuse*. Mélanger et cuire 5 min.