

Curry de pois chiches au gingembre



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 30m

Un curry de pois chiches généreux, parfumé au gingembre et aux épices. Simple à préparer avec des conserves, idéal pour un stock de longue durée.

Asie / Inde

INGRÉDIENTS

☐ oignons, émincés	2	☐ curry	2 càc
☐ huile	2 càs	☐ curcuma	1 càc
☐ ail, en purée	3 gousses	☐ pois chiches, égouttés	800 g
☐ gingembre frais, râpé	20 g	☐ tomates concassées	400 g
☐ piment	1 càc	☐ sel	

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons dans huile jusqu'à dorure.
2. Ajouter l'ail, le gingembre frais et le piment. Laisser rissoler 2 min.
3. Ajouter le curry et le curcuma. Mélanger.
4. Ajouter les pois chiches et les tomates concassées.
5. Laisser mijoter à feu doux 20 min.
6. Assaisonner de sel et servir avec du riz blanc.

resilience