



CURRY INDIEN DE POIS CHICHES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g pois chiche égouttés
- 400 g tomates pelées en conserve
- 1 oignon rouge
- 2 gousses ail
- 20 cl lait de coco
- 20 cl crème de coco
- 2 cuillères à café garam masala
- 1 cuillère à café curry en poudre
- 2 cuillères à soupe huile
- 1 pincée cumin en poudre
- 1 citron vert pour le service
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 15 MIN

TEMPS TOTAL : 25 MIN

PRÉPARATION

1.

- **Faites fondre 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une cocotte.**

2.

- **Ajoutez l'oignon rouge émincé et les tomates grossièrement concassées.**
- **Salez et poivrez puis laissez cuire quelques minutes.**

3.

- **Ajoutez les pois chiches, les gousses d'ail pressées et les épices.**
- **Mélangez bien.**

4.

- **Ajoutez le lait et la crème de coco, portez à ébullition puis laissez cuire à petits bouillons pendant 15 minutes.**
- **Rectifiez l'assaisonnement.**
- **Servez avec un filet de jus de citron vert.**