

Curry de légumes au lait de coco

Pour 4 personnes :

- 1 sachet de 600g de mélange de légumes grillés Picard (poivrons, aubergines, courgettes)
- 150g de cèpes émincés (remplacés par des champignons de Paris)
- 200g de petits pois Garden Peas
- 2 c.s. d'oignon émincé
- 1 c.c. d'ail coupé
- 1 c.c. de gingembre (râpé pour moi)
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 200ml de lait de coco
- 1 c.s. de pâte de curry rouge
- quelques brins de coriandre fraîche (déco)



1. Faites chauffer l'huile dans la cocotte (ou le wok). Faites fondre les oignons sur feu moyen à doux pendant 5 min, puis ajoutez l'ail. Ajoutez ensuite la pâte de curry et le gingembre. Remuez bien.
2. Ajoutez le lait de coco, un peu d'eau et baissez le feu. Laissez frémir quelques instants. Puis ajoutez les légumes grillés, les petits pois et les champignons.
3. Laissez chauffer le tout (environ 10min) puis servez parsemé de coriandre fraîche avec un riz basmati.