Curry indien aux lentilles et aux pommes de terre

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'arachide
4 gousses d'ail (émincées)
1 pièce de gingembre (râpé et émincé)
1 cuillère à soupe de kerrie
5 décilitres de bouillon de légumes
2 1⁄2 décilitres de lait de coco
3 pommes de terre (en dés)
1 patates douces (en morceaux)
1 tasse de lentilles
sel et poivre
1 concombre (en bâtonnets)
1 bouquet de coriandre
1 piment espagnol (en rondelles)

Méthode de préparation

1. **Faites suer les oignons à l'huile d'arachide. Ajoutez l'ail, le gingembre et le curry en poudre. Laissez cuire un peu, puis ajoutez le bouillon de légumes et le lait de coco.**

2. **Ajoutez les dés de pommes de terre et les lentilles. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant ± 25 minutes. Salez et poivrez.**

3. **Garnissez le curry de concombres, de coriandre et de piments.**