Curry de chou-fleur

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 oignon (émincé)
gingembre (un morceau de 4 cm, pelé et râpé)
3 gousses d'ail (pelées et pressées)
1 cuillerée à thé de curcuma en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de curry en poudre
1 boîte de tomates pelées
1 chou-fleur (en bouquets))
2 pommes de terre (épluchées et coupées en dés)
1 piment (épépiné et émincé)
sel et poivre
1⁄2 citron vert (jus)
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir le gingembre, l'ail, le curcuma, le cumin et le curry.**
2. **Ajoutez progressivement les tomates pelées, et mélangez bien.**
3. **Incorporez les bouquets de chou-fleur, les dés de pomme de terre et le piment.**
4. **Salez et poivrez.**
5. **Doe het deksel op de pan en laat 30 minuten zachtjes garen. Roer af en toe.**
6. **Couvrez, et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Remuez de temps en temps.**