



Les papilles d' **Udibri**



CURRY DE CHOUX DE BRUXELLES ET POIS CHICHE



Temps de préparation
15 min



Temps de cuisson
15 min



Portions
3 personnes



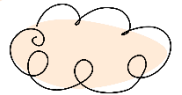
Difficulté
Facile



Type de plat
Plat principal



Type de recette
cuisine du monde/ végétarien



Ingrédients

- 300g de choux de Bruxelles
- 450g de pois chiches cuits
- 100ml de lait de coco
- 1 cas de curry en poudre
- 1 cas d'huile d'olive
- Piment doux
- Oignon
- Ail
- Jus de citron

Instructions



- Faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter l'oignon, l'ail, le piment et le curry et laissez dorer quelques minutes.
- Rincer et couper en deux les choux de Bruxelles. Les ajouter dans la poêle avec les pois chiches.
- Y verser un verre d'eau et laisser mijoter à couvert sur un feu moyen pendant 15 minutes.
- Ajouter le lait de coco et assaisonner le tout.
- En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de jus de citron.
- Ce plat est parfait servi avec du riz !
- A vos papilles !

