

Cari de pois chiches et pommes de terre (6 portions)

Ingrédients :

Un peu d'huile (non comprise)

1 gros oignon haché

1 sachet d'épices *

4 cuillères à soupe de pâte de tomates

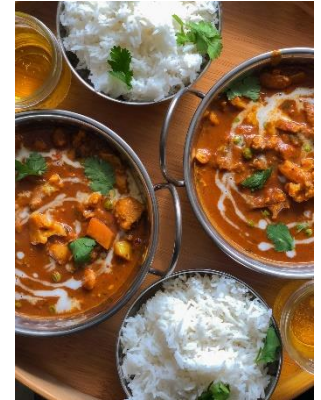
4 tasses d'eau

2 pommes de terre épluchées et coupées en petits dés (de la taille d'un pois chiche)

2 boîtes de pois chiches rincés et égouttés

1 boîte de lait de coco

Le jus d'une lime



*Votre sachet d'épices contient : 60 ml de bouillon de poulet, 10 ml de poudre d'ail, 10 ml de cumin, 10 ml de coriandre et 2.5 ml de piments forts broyés.

Méthode :

Dans un chaudron moyen, faire chauffer l'huile, l'oignon, les pommes de terre et la moitié du sachet d'épices. Bien mélanger et faire cuire durant 5 minutes.

Ajouter la pâte de tomate et l'eau. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (environ 20 minutes).

Vous pouvez ajouter un peu d'eau au besoin.

Ajouter les pois chiches, le lait de coco et le jus de lime. Faire mijoter en remuant souvent jusqu'à ce que la préparation épaississe. Goûtez et ajustez les épices à votre goût. Vous pouvez servir avec des pains naans, un bon riz basmati et parsemer de coriandre fraîche.