

Curry de pois chiches onctueux au lait de coco

Ingrédients nécessaires

- 1 cuillère à soupe d'huile de noix de coco
- 1 oignon jaune émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 400g de pois chiches cuits et égouttés
- 400ml de lait de coco
- Sel et poivre du moulin
- Coriandre fraîche ciselée pour le service

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile de noix de coco dans une grande sauteuse à feu moyen.
- Ajoutez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Incorporez l'ail, le gingembre et la poudre de curry, puis remuez pendant une minute pour libérer les arômes.
- Ajoutez les pois chiches dans la sauteuse et mélangez bien pour les enrober d'épices.
- Versez le lait de coco, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajustez l'assaisonnement avec le sel et le poivre selon vos goûts.
- Servez chaud en parsemant de coriandre fraîche.

Astuces pour sublimer votre plat

- Accompagnez ce curry avec du riz basmati parfumé ou un naan chaud.
- Ajoutez une poignée d'épinards frais en fin de cuisson pour une touche de verdure.
- L'huile de noix de coco apporte une note exotique subtile qui se marie parfaitement avec la douceur du lait de coco.
- Pour un plat plus complet, vous pouvez ajouter des dés de patate douce préalablement rôtis.