

PATATE DOUCE CURRY ET LAIT DE COCO



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 22mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 300g Patate douce
- 30g Huile de coco
- 20g Pâte de curry rouge
- 120g Eau
- 400g Lait de coco
- 50g Lentilles de corail
- 1 Cube de bouillon de volaille
- 100g Petit Pois
- 30g Noix de cajou

Préparation:

- Mettre 20g d'huile de coco et 20g de pâte de curry rouge dans le bol. Rissoler 2 min/ 120° / vitesse 2.
 - Ajouter le fouet: Ajouter 300g de patate douce coupées en gros dès, 120d d'eau, 50g le lentilles corail, 1 cube de bouillon de volaille, 220g de lait de coco dans le bol et cuire 8 min/ 100° / vitesse 0.5 sens inverse.
 - Ajouter 100g de petits pois et 180g de lait de coco dans le bol. Cuire 11 min/ 120° / vitesse 0.5 sens inverse.
- Une fois la cuisson terminé placer les 30g de Noix de cajou dans le bol et mélanger à l'aide d'une spatule.
- Servir avec du Riz Basmati