

# CURRY DE POIS COLORÉS

PRISCA MORJON



**Préparation**

15 min

**Cuisson**

40 min

**Personnes**

6

## Ingrédients

500g de pois Congo  
2 carottes  
½ Christophine  
1 cuillère à soupe de poudre de curry  
Mix aromatique haché  
(½ oignon, 2 oignons pays, 1 gousse d'ail, 4 branches de persil, 2 piments végétariens)  
Quelques feuilles de Curry  
1 cuillère à café de baies roses  
Lait de coco  
Huile d'olive  
Sel et Poivre

Environ

**1,50€**  
PAR PERSONNE



## Préparation

Faire tremper les pois dans un grand volume d'eau et laisser reposer ainsi 1 nuit.  
Au moment de les cuisiner, égoutter les pois et réserver.  
Détailler les carottes et la christophine en morceaux.  
Dans l'huile chaude, faire revenir le mix aromatique haché, le curry, les feuilles de curry, les légumes et les pois durant 10 minutes en mélangeant régulièrement.  
Ajouter le sel et le poivre. Couvrir d'eau.  
Laisser mijoter 30 minutes à couvert.  
En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.  
Servir sans attendre avec du riz.  
Décorer l'assiette de fruits secs, baies roses et arroser de lait de coco.