

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1050 g Patates douces pelées
- 25 g Beurre
- 40 g Echalotes pelées
- 20 g Gingembre frais pelé
- 5 g Curry de Madras
- 120 g Fond de légumes frais
- 370 g Lait de coco non sucré
- 2 g Garam masala
- 10 g Sel
- 5 g Chili rouge épépiné
- 10 g Coriandre fraîche

MISE EN PLACE

- Couper les patates douces en dés de 1 cm ou en quartiers réguliers
- Hacher finement les échalotes
- Râper finement le gingembre
- Couper le chili en julienne (fines lamelles)
- Laver la moitié de la coriandre, l'effeuiller, la sécher et la hacher finement
- Laver le reste de la coriandre et l'effeuiller

CURRY DE PATATES DOUCES

PRÉPARATION

- Faire suer les échalotes dans le beurre, ajouter le gingembre et le curry, puis faire suer légèrement
- Ajouter le fond de légumes, le lait de coco et le garam masala, puis porter à ébullition
- Ajouter les patates douces et rectifier l'assaisonnement
- Cuire à feu doux avec un couvercle jusqu'à ce que les patates douces soient aux $\frac{3}{4}$ cuites (si nécessaire ajouter du liquide)
- Ajouter le chili en julienne
- Terminer la cuisson sans couvercle en faisant réduire le liquide
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter les feuilles de coriandre hachées
- Dresser et décorer avec les feuilles de coriandre



svres restaurant



www.leguriviera-groupe.ch