

# Curry d'épinards & pois chiche au lait de coco

25 minutes — Julie de Yuka



Direction l'Inde avec cette curry d'épinards aux pois chiche et lait de coco  
Les épinards sont toujours de **saison** autant en profiter avec cette recette tellement rapide et facile que ce serait dommage de passer à côté. Vous pouvez accompagner ce curry de riz basmati si l'envie vous en dit.

## Ingrédients<sup>4 personnes</sup>

- 250g d'épinards frais
- 350g de purée de tomate
- 350g de pois chiches en bocal (poids égoutté)
- 20cl de lait de coco
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 à 3 cuillères à café de poudre de curry

- 1 cuillère à café de curcuma
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## **Etapas**

### **1**

Épluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail. Lavez les feuilles d'épinards.

### **2**

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Ajoutez les épices et remuez pendant 1 minute pour libérer tous les arômes. Incorporez l'oignon puis l'ail et faites revenir l'ensemble pendant 2-3 minutes. Versez un fond d'eau si besoin.

### **3**

Incorporez la purée de tomates, le lait de coco et ajoutez le sel. Portez l'ensemble à ébullition. Ajoutez les pois chiches, réduisez le feu et laissez mijoter environ 10 minutes.

### **4**

Ajoutez ensuite les feuilles d'épinards et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Bon appétit