

14 mai 2010

Pois chiches à l'indienne

Pour 2 personnes:

- * **300 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés de 2cm,**
- * **1 boîte 1/4 de pois chiches égouttés**
- * **1 oignon épluché et émincé,**
- * **1 gousse d'ail épluchée et hachée,**
- * **1 petit morceau de gingembre frais pelé et émincé (facultatif)**
- * **1 petite tomate coupée en petits dés,**
- * **2 brins de persil ciselés,**
- * **1c. à café de curry**
- * **1 pincée de curcuma**
- * **sel.**

**Cuire les pommes de terre. Egoutter.
Faire suer les oignons ajouter l'ail et le gingembre.**

**Lorsque les oignons sont dorés, ajouter les tomates,
le curcuma, le curry.
Faire revenir.**

**Incorporer les pommes de terre puis les pois chiches.
Couvrir avec un peu d'eau. Laisser cuire 3/4 h.
Ouvrir et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Dans un légumier préchauffé, verser la préparation
et décorer avec le persil.**



Participants:

Karima
Francis
Corinne
Hélène
Josette
Françoise