

## CURRY DE CHAYOTTES AU LAIT DE COCO

### INGREDIENTS

#### POUR 10 PERSONNES:

800 g de lait de coco

10 chayottes

3 chives ou patchoy

1.5 l d'eau

Gingembre râpé (1 pomme de main)

Curcuma 1 c à s

Curry 1 c à s

Paprika 1 c à s

Un peu de citronnelle



### PREPARATION DE LA RECETTE

Peler les 10 chayottes et les couper en 4.

Dans un fait tout mettre le lait de coco, les épices, et 1.5 L d'eau. Rajouter le chayottes et laisser cuire 30 minutes.

Dans les 5 dernières minutes de cuisson plonger les chives ( patchoy)

Déguster chaud accompagné de riz blanc.

---

### LES PARTICIPANTS

*Jeff*

*Julie*

*Corinne*

*Antoine*

*Cécile*

*Jean Pierre*

*Agathe*

#### LES INVITES:

*Damien*

*Carine*