



faire revenir les épices

cuire à feu doux

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

4 pommes de terre

1 chou fleur

1 gros oignon

3 cuillères à soupe de Curry de Madras Terra
Madre

1 cuillère à soupe de Garam Masala Terra
Madre

Huile d'olive

Coriandre fraîche

ALOO GOBI CURRY DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR

ET QUE CA SAUTE !

1. Dans une sauteuse, faire revenir les épices dans l'huile.
2. Y faire blondir l'oignon émincé.
3. Ajouter les pommes de terre et le chou-fleur coupé en morceaux.
4. Cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Pour le service, saupoudrer avec la coriandre fraîche ciselée.



Autres suggestions d'utilisation : crevettes au curry doux, velouté de topinambours, flan de carottes, poulet aux poivrons...