

## *Pâtes épicées au chou kale et au bœuf haché*

### *Pour 4 à 6 personnes*

*400g de viande de bœuf hachée*

*4 grandes feuilles de chou kale*

*300g de pâtes (des Trottolo pour moi)*

*150ml de lait de coco*

*1 cuil à café de poudre de curcuma*

*1 oignon*

*150g de pois chiches*

*2 cuil à café d'origan séché*

*1 cuil à café de graines de fenouil*

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante.

Lavez et émincez le chou. Mélangez le lait de coco et la poudre de curcuma.

Epluchez et émincez l'oignon puis faites le revenir au wok dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez la viande hachée et laissez cuire 5 minutes. Incorporez le chou kale, les graines de fenouil, l'origan et les pois chiches. Laissez cuire encore 5 minutes en remuant de temps en temps pour bien tout mélanger. En fin de cuisson versez le lait de coco et les pâtes, mélangez et servez.