



## Curry de brocoli, carottes et pois chiches

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 4 personnes*

- 1 échalote
- 1 cc d'huile d'olive
- 2 belles poignées de légumes vers surgelés
- 2 belles poignées de carottes surgelées
- 1 petite boîte de tomates concassées soit 400g
- 1 petite boîte de pois chiches soit 400 gr
- 200 ml de lait de coco
- 2 cs de curry doux
- 150 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre

Éplucher et émincer l'échalote.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'échalote. Ajouter ensuite les légumes (non décongelés), les tomates concassées, le lait de coco, le curry et le cube de bouillon de légumes émietté. Verser l'eau, saler, poivrer, mélanger et laisser cuire à couvert sur feu doux, pendant environ 20 minutes.

Pour finir ajouter les pois chiches, mélanger et faire cuire 5 minutes supplémentaires.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir immédiatement.