

Curry d'automne

Pour 4 personnes

1/2 chou-fleur

1/2 butternut

1 patate douce

3 carottes

2 oignons rouges

Huile végétale

1 cuil à café de curry en poudre

4 cuil à soupe de jus de citron

2 briques de lait de coco (400ml)

Dans une sauteuse faites chauffer l'huile et la poudre de curry.

Epluchez et coupez les légumes en morceaux pas trop gros puis faites les revenir quelques minutes dans la sauteuse avant de verser le lait de coco et le jus de citron. Mélangez, couvrez et laissez mijoter environ 20 minutes en remuant de temps en temps.

Avant de servir ajoutez les amandes effilées ou mieux des noix de cajou concassées et bon appétit.