



# Curry indien aux lentilles et aux pommes de terre



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

2 oignons (émincés)  
huile d'arachide  
4 gousses d'ail (émincées)  
1 pièce de gingembre (râpé et émincé)  
1 cuillère à soupe de kerrie  
5 décilitres de bouillon de légumes  
2 1/2 décilitres de lait de coco  
3 pommes de terre (en dés)  
1 patates douces (en morceaux)  
1 tasse de lentilles  
sel et poivre  
1 concombre (en bâtonnets)  
1 bouquet de coriandre  
1 piment espagnol (en rondelles)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites suer les oignons à l'huile d'arachide. Ajoutez l'ail, le gingembre et le curry en poudre. Laissez cuire un peu, puis ajoutez le bouillon de légumes et le lait de coco.
- 2.** Ajoutez les dés de pommes de terre et les lentilles. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant ± 25 minutes. Salez et poivrez.
- 3.** Garnissez le curry de concombres, de coriandre et de piments.