CURRY DE POMMES DE TERRE ET PETIT-POIS AU PIMENT

A savoir : *faites attention au curcuma, car il tache les ustensiles en bois ! J'ai ajouté les petit-pois à 15 minutes de la fin de la cuisson, pour éviter qu'ils ne cuisent trop.*

Ingrédients pour 4 personnes : 4 grosses pommes de terres non farineuses, 300gr de petit-pois émondés (frais ou surgelés), 1 oignon, 1 petit bouquet de persil, 1 c. à soupe de graines de sésame, la pointe d'une c. à café de graines de moutarde, 1/2 c. à café de graines de cumin, 1/2 c. à café de graines de coriandre, 1 c. à café rase de curcuma, 1 piment piquant, bouillon végétal, 6 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, sel.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers, puis épluchez l'oignon et hachez-le finement. Dans une casserole à fond épais, versez l'huile, ajoutez le sésame, la moutarde, le cumin et la coriandre et faites cuire jusqu'à ce que les graines commences à éclater. Ajoutez ensuite l'oignon, les pommes de terre, le persil haché, les petit-pois, le curcuma et le piment. Couvrez à fil avec le bouillon chaud, salez et cuisez à feu doux, en mélangeant de temps en temps, pendant environ 40 minutes, c'est à dire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servez immédiatement.

http://thatsamore.canalblog.com/
2007-2012 ©That’s Amore! Tous droits réservés.