




Recettes à 4 mains

Tentations Gourmandes & La Provinciale

Carottes au curry lait de

coco



 4 personnes

Ingredients

- 10 carottes
 - 1 échalote
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 bâton de citronnelle
 - 20 cl de lait de coco
 - 30 cl de bouillon de légumes ou de volaille
 - 1 cuillère à soupe de curry en poudre
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de piment de Cayenne ou quelques gouttes de sauce Sriracha
 - 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée (ou de persil)
-



Carottes au curry, lait de coco et citronnelle

Préparation

Épluchez les carottes, lavez-les et tranchez les en rondelles fines. Pelez l'échalote et ciselez-la. Lavez la citronnelle. Fendez-la en deux et écrasez légèrement chaque moitié.

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faites-la chauffer.

Quand elle est chaude, faites-y blondir les dés d'échalote pendant 5 bonnes minutes puis ajoutez les carottes, le curry et la citronnelle.

Mélangez, laissez cuire 2 minutes puis versez le lait de coco et le bouillon.

Normalement avec ces quantités, vos carottes doivent être immergées à hauteur.