



Curry de légumes de printemps



adapté d'une recette du magazine Good Food "Sag Aloo"

Pour 2 personnes

2 csoupe huile végétale neutre
1 oignon
2 belles gousses d'ail
1 csoupe gingembre râpé (soit environ 2.5cm de racine)
250g pommes de terre nouvelles
1 piment rouge marocain doux (qui ressemble un peu à un poivron corne de bœuf) ou sinon 1 petit piment rouge thaï
1/2 ccafé de chaque : Curcuma, graines de cumin entières, graines de moutarde jaune, graines de moutarde noire.
2 belles poignées d'épinards
2 poignées de petits pois déjà cuits (ou surgelés)
2 poignées de fèves déjà pelées et cuites (ou surgelées)
QS sel

Peler et hacher l'oignon, l'ail, peler et râper le gingembre.

Préparer les épices, ciseler le piment épépiné.

Laver les pommes de terre et les recouper en morceaux de la taille d'une bouchée

Laver les épinards et ôter les tiges les plus grosses. Les égoutter et les déchirer grossièrement.

Mettre l'huile à chauffer dans une grande sauteuse sur feu vif. Faire dorer ail, oignon et gingembre.

Quand c'est franchement doré, ajouter les épices, mélanger et laisser roussir 1 minute. Ajouter alors les patates, saler, mélanger pour les enrober, puis ajouter environ 2 csoupe d'eau, couvrir, baisser le feu et laisser cuire les patates. Quand les pommes de terre sont juste cuites à point, monter le feu à vif et ajouter les épinards en mélangeant pour les faire tomber. Quand ils sont tombés, ajouter les fèves et les petits pois juste pour les réchauffer (ou les cuire s'ils sont surgelés. Tester alors que leur cuisson est OK avant de servir !)

Servir bien chaud !