Aloo gobi, curry de pommes de terre et de chou-fleur

Un plat végétarien indien sec et parfumé au curcuma, au cumin et au gingembre. Pommes de terre fondantes et chou-fleur tendre.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre
- 500 g de chou-fleur
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 15 g de gingembre
- 25 g d'huile
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de garam masala
- 2 tomates
- 100 ml d'eau
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre l'oignon, l'ail et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile, le cumin et le curcuma, puis faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates en dés, les pommes de terre en cubes, l'eau et le sel, puis cuire.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les bouquets de chou-fleur et poursuivre.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Parsemer de garam masala et de coriandre fraîche avant de servir.

Le conseil de Tiha
Coupe les pommes de terre un peu plus petites que le chou-fleur, elles cuisent moins vite.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.