

Carottes au curry



Accompagnement **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

J'ai servi les carottes au curry avec des cuisses de poulet. Côté vin, optez pour un Bordeaux.

Ingrédients

- 500 g de carottes
- 6 pommes de terre
- 5 tomates
- 1 cube de bouillon
- huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 cc de curry - (selon votre goût)
- 3 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Ébouillantez et pelez les tomates.
- 2 Lavez et coupez les carottes ainsi que les pommes de terre.
- 3 Pelez l'ail et émincez-le finement.
- 4 Détaillez les tomates en petits dés.
- 5 Dans une grande poêle, faites revenir tous les légumes avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
- 6 Ajoutez le laurier, 1/2 verre d'eau et le cube de bouillon. Salez, poivrez et laissez cuire 20 à 25 minutes.
- 7 Quelques minutes avant la fin de cuisson, saupoudrez de curry et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

