

## 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

