

Curry de lieu



lesbonsrestaurants

Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Le curry est un terme générique employé principalement dans la culture occidentale pour désigner une grande variété de préparations épicées servant à aromatiser les plats principalement d'origine indienne.

Ingrédients

- 4 morceaux de lieu
- 0,5 litre de lait
- 50 g de noix de coco râpée sèche
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de coriandre
- le jus d'un citron

Préparation

- 1 Versez le lait dans un plat creux ou une casserole. Ajoutez-y la noix de coco et mélangez soigneusement. Laissez macérer 1 heure environ. Au bout de ce temps, égouttez la noix de coco et récupérez le lait aromatisé à la noix de coco!
- 2 Pelez, lavez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Faites chauffer l'huile dans une casserole. Ajoutez-y le hachis ail-oignon et faites-le blondir. Ajoutez, alors, un peu de gingembre râpé, le curcuma et la coriandre. Versez le lait de coco et portez à ébullition.
- 3 Ajoutez les morceaux de lieu et faites-les cuire sur feu doux pendant 15 minutes environ.
- 4 Retirez du feu et incorporez, à votre plat, le jus d'un citron. Servez aussitôt avec du riz blanc par exemple!
- 5 Remarque: Pour cette recette, vous pouvez aussi utiliser du lait de coco déjà prêt et que vous trouvez dans le commerce sous forme de boîte de conserve. Bon appétit!

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

