



# Jardinière de légumes au lait de coco et curry

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

240 g de carotte  
8 g de curry  
30 cl de lait de coco  
300 g de navet  
300 g de petits pois  
600 g de pommes de terre  
1 échalote  
20 g de sésame  
1 cube de bouillon de légumes

Pelez et couper vos légumes en morceaux de tailles moyennes.

Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir votre échalote.

Puis faire revenir vos légumes sauf les petits-pois avec le curry.

Ajoutez la moitié du lait de coco, émiettez le cube de bouillon.

Salez, poivrez.

Laissez cuire à couvert 15 à 20 min à feu doux.

5 min avant la fin de cuisson, ajouter les petits-pois et le reste de lait coco.

Servez votre jardinière parsemée de sésame.