VEGAN · CURRY · RIZ · EPINARDS · RAPIDE

Curry de patates douces



@blandinecook
INSTAGRAM

Un curry rapide de patate douce, riz sauvage, épinards et pois chiches, crémeux et réconfortant.

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
5 min	15 min	3	Easy

Ingredients

10 ITEMS

Riz sauvage	250 g	Patate douce	1
Oignon	0.5	Curry	1 cac
Gingembre	0.5 cac	Sel	-
Épinards	150 g	Lait de coco	400 ml
Eau	200 ml	Pois chiche	100 g

Method

3 STEPS

1. Mettre dans une poêle le riz sauvage, la patate douce, l'oignon, le curry, le gingembre, le sel, les épinards, le lait de coco et l'eau.

2. Laisser cuire environ 15 minutes, ou le temps indiqué sur le paquet de riz.

3. Ajouter les pois chiche à la fin et servir.