



Curry de patates douces aux épinards

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour 4 personnes

- 1 grosse patate douce (500 g)
- 200 g d'épinards frais
- 2 gousses émincées
- 1 petit oignon émincé
- 1 c. à café de curcuma
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1/2 c. à café de cumin en grains
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de lait de coco

Brosser la patate douce et la couper en dés. Laver et égoutter les épinards. Faire cuire les patates douces à la vapeur pendant 10 minutes puis ajouter les épinards sur le dessus. Couper le feu et laisser couvert. Dans un poêle, faire revenir l'ail et l'oignon avec les épices dans l'huile d'olive. Remuer et au bout de 2 minutes, ajouter le lait de coco. Ajouter les légumes dans la poêle et mélanger afin de les enrober. Saler légèrement et servir aussitôt.

