



Curry de patates douces, carottes et ses Grumbeereknepfle grillées

INGRÉDIENTS

4 personnes

Grumbeereknepfle : 800 g
Patates douces : 400 g
Carottes : 4
Échalote : 1
Gousses d'ail : 2
Gingembre frais : 1 cm
Citron vert : 1
Lait de coco : 50 cl
Sel, Poivre
Beurre clarifié (ghee) ou huile neutre : 1
cuillère à soupe
Poudre de curry (doux ou plus corsé) : 2
cuillères à soupe
Citron kaffir (facultatif) : 1 feuille
Coriandre fraîche : 1 bouquet

PRÉPARATION

1. Peler et couper la patate douce en petits dés, peler les carottes et les hacher le plus finement possible.
2. Faire chauffer la sauteuse, puis émincer l'échalote, le gingembre et l'ail puis les faire rissoler 5 minutes.
3. Ajouter le curry, mélanger et laisser revenir encore 2 à 3 minutes.
4. Ajouter la patate douce et les carottes puis couvrir pour les cuire à l'étouffée pendant 15 minutes à feu moyen.
5. Saler et poivrer. Remuez régulièrement.
6. Ajouter toutes les 2 à 3 minutes un peu de lait de coco pour que les légumes s'en imprègnent.
7. A mi-cuisson ajouter la feuille de citron kaffir.
8. Faire griller les Grumbeereknepfle dans une autre poêle avec un peu de matière grasse.
9. Déposer un peu de curry dans chaque assiette, ajouter des Grumbeereknepfle grillées puis parsemer de coriandre fraîche et accompagner d'un quartier de citron vert.

Florence Bigot

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !