



PLAT PRINCIPAL

## ALOO-GOBI (CURRY AU CHOU-FLEUR ET AUX POMMES DE TERRE)



★★★★★ (4)

40-50 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 3 cs** d'huile de colza
- 1 cc** de graines de cumin
- ½ cc** de curcuma en poudre
- 2** oignons, coupés en lamelles
- 1** piment vert ou peperoncini (piquant selon les goûts)
- 2** gousses d'ail hachées finement
- 2 cm** de gingembre frais, râpé
- 230 g** de tomates pelées en boîte, hachées
- 600 g** de pommes de terre à chair ferme, en dés d'env. 2-5 cm
- 450 g** de chou-fleur coupé en bouquets
- ¾ cc** de sel
- 1 cc** de garam masala en poudre
- le jus d'½** citron vert

#### pour le dressage

- 4-6** pains plats
- ½** citron vert, en quartiers
- ½ botte** de coriandre

### PRÉPARATION

- 1** Faire chauffer l'huile dans une cocotte ou une grande poêle couverte d'un couvercle. Faire griller brièvement les graines de cumin avec le curcuma. Ajouter l'oignon et faire revenir 4 à 5 minutes à feu moyen. Ajouter le piment, l'ail et le gingembre. Laisser cuire à l'étuvée pendant environ 1 minute.
- 2** Ajouter les tomates pelées, les pommes de terre et les bouquets de chou-fleur. Saler selon votre goût. Laisser mijoter à couvert environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre et le chou-fleur soient cuits. Remuer de temps en temps. Si nécessaire, ajouter un peu (2-3 cs) d'eau pour éviter que les ingrédients ne s'attachent ou ne collent. Ajouter le jus de citron et le garam masala. Rectifier l'assaisonnement avec du sel si besoin.
- 3** Servir avec du pain plat, des quartiers de citron vert et de la coriandre.