

Curry crémeux de pak choï aux pois chiches

Ingrédients

- 3 à 4 pak choï
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 boîte de pois chiches (environ 400 g)
- 400 ml de lait de coco
- 1 à 2 c. à soupe de curry en poudre
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 citron vert ou jaune
- Sel, poivre
- 250 à 300 g de riz
- noisettes, sésame ou noix de cajou
- coriandre



Préparation

Rincer les pak choï et séparer les côtes des feuilles. Couper les côtes en morceaux et émincer grossièrement les feuilles.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, faire chauffer l'huile. Ajouter l'oignon émincé, l'ail haché et le gingembre râpé. Faire revenir 3 minutes. Ajouter le curry et mélanger pendant 30 secondes pour libérer tous ses parfums. Verser le lait de coco et ajouter les pois chiches égouttés. Saler, poivrer et laisser mijoter environ 8 minutes. Ajouter les côtes du pak choï et cuire 3 minutes, puis les feuilles. Poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes. Le pak choï doit rester légèrement croquant.

Ajouter un filet de jus de citron et goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec du riz.

💡 *Petit plus : quelques noix de cajou, noisettes ou graines de sésame grillées sur le dessus pour le côté croquant et de la coriandre ciselée pour ceux qui apprécient !*