

CURRY À L'INDIENNE

CHUTNEY DE FIGUES

curry & masala by Øscar

POIS CHICHES & RIZ BASMATI



 Difficulté
Facile

 Préparation
10 min

 Cuisson
15 min

 Temps Total
25 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

1 oignon
2 gousses d'ail
gingembre frais
quelques feuilles de coriandre
pois chiches en conserve
2 tomates coeur de boeuf
2 c à café de ghee (beurre clarifié indien)

2 c. à café de notre chutney de figes, curry & masala
1 c. à café de chaque épice : cumin, garam massala, coriandre, piment d'Espelette, curcuma
amandes, pistaches
raisins secs
sel

PRÉPARATION

1. Préparez vos légumes. Hachez l'oignon. Hachez l'ail. Râpez le gingembre. Rincez les pois chiches. Écrasez les tomates.
2. Faites chauffer le ghee. Ajoutez l'oignon, l'ail et le gingembre. Faites-les caraméliser.
3. Ajoutez les tomates, les épices et 2 c. à café de notre chutney de figes. Salez.
4. Une fois vos tomates réduites, ajoutez les pois chiches. Cuire env. 15 min.
5. Ajoutez quelques feuilles de coriandre, préalablement hachées. Servez chaud avec du riz basmati.

LE TIPS BY ØSCAR

Pour apporter une touche d'originalité, ajoutez des raisins secs, des amandes et des pistaches, préalablement concassées, dans votre riz !!

#currycurrycurry

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)