

# Curry-coco végétarien

Recette de marque - Plat principal - Moyennement difficile - Moyen - Végétarien

**Temps de préparation : 40 minutes**

**Temps de cuisson : 35 minutes**

**Ingrédients (pour 4 Personnes) :**

- 60 ml de Sauce Wok Kikkoman
- 500 g de pommes de terre
- 400 g de bette poirée
- 200 g de pleurotes
- 150 g d'échalotes
- 100 g d'haricots verts
- 3 carottes
- 1 petite aubergine
- 12 maïs nains
- 2 gousses d'ail
- 2 piments rouges hachés
- 2 tiges de citronnelle
- 3 cuillères à soupe de gingembre haché
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 400 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

**Préparation de la recette :**

Eplucher et couper les pommes de terre en dés.

Séparer les feuilles de bette poirée de leurs tiges. Couper les feuilles et les tiges en fines languettes.

Nettoyer les pleurotes et les décortiquer en gros morceaux.

Eplucher les échalotes et les couper en fines rondelles.

Nettoyer l'aubergine et la couper en dés.

Nettoyer les haricots et les couper en deux.

Peler les carottes et les couper en fins bâtonnets.

Couper la citronnelle en fines rondelles.

Hacher les gousses d'ail.

Faire revenir les piments rouges hachés avec la citronnelle, l'ail et le gingembre dans l'huile de tournesol.

Ajouter le sucre roux, la pâte de curry et le curcuma en poudre et déglacer avec la Sauce Wok Kikkoman.

Ajouter le lait de coco et porter à ébullition.

Faire revenir légèrement les pleurotes dans une petite poêle.

Verser les pleurotes, les pommes de terre, les feuilles et les tiges de bette poirée ainsi que les échalotes, les haricots, les carottes, les aubergines et le maïs dans la sauce d'assaisonnement préparée auparavant et faire cuire

pendant 15 minutes.

Le riz basmati est un accompagnement parfait.

