



## Cari de chou-fleur et pommes de terre

Pour 4 à 6 personnes

### Liste des ingrédients:

- 1 chou-fleur
- 5 pommes de terre
- 1 tomate ( ou 2 tomates pelées en boîte si ce n'est pas la saison)
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 cm de gingembre
- 5 feuilles de curry
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café garam masala
- 1 cuillère à café de sel
- 1 baton de cannelle
- quelques brins de coriandre fraîche
- Un peu d'huile

### Etapas de la recette:

1. Laver et couper le chou-fleur.
2. Eplucher et couper les pommes de terre en gros cube puis les rincer sous l'eau.
3. Eplucher et mixer, l'ail, l'oignon et le gingembre ensemble.
4. **Dans une casserole**, faire revenir le mélange ail/oignon/gingembre et le thym dans un peu d'huile. Ajouter le bâton de cannelle, le cumin, le curcuma, le garam masala, le sel et les feuilles de curry. Remuer et ajouter la tomate couper en quartier ( ou les tomates pelées en boîte)
5. Quand la tomate à bien fondue, ajouter les pomme de terre et le chou-fleur. Remuer et recouvrir au 3/4 d'eau. Mettre un couvercle et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
6. Enlever le couvercle et laisser cuire encore 10 minutes à feu doux.
7. Vérifier la cuisson des légumes avec la pointe d'un couteau.
8. Parsemer de coriandre ciselées.
9. Ce plat peut se manger seul avec des faratas (rotis) ou se servir en accompagnement d'autres caris avec du riz.