

Curry de Pois Chiches



Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile de canola
- 1 gros oignon jaune coupé en deux et émincé finement
- 1 c. à soupe de gingembre frais émincé
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé de curcuma moulu
- 1 c. à soupe de paprika
- 0,5 c. à soupe de coriandre moulue
- 0,5 c. à soupe de piment rouge ou de poivre de Cayenne
- 0,5 c. à soupe de garam masala
- 0,5 c. à thé de sel
- 2 grosses tomates coupées en dés
- 1,5 tasse de bouillon de poulet
- 1 boîte de crème de coco entière non sucrée (environ 400 ml ou 284 g)
- 1 boîte de pois chiches égouttés et rincés (environ 750 g ou 4,5 tasses)

Préparation

1. Faire chauffer l'huile et les oignons dans une grande casserole à feu moyen-vif, en remuant fréquemment pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
2. Ajouter le gingembre et l'ail émincés, cuire 1 minute en remuant fréquemment jusqu'à ce que ce soit parfumé. Incorporer le curcuma, le paprika, la coriandre, le piment et le garam masala, puis saler. Cuire 30 secondes pour faire ressortir les arômes des épices.
3. Ajouter les tomates en dés et cuire 8 à 10 minutes en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles se défassent et deviennent tendres et pulpeuses.
4. Verser le bouillon de poulet, puis ajouter les pois chiches et la crème de coco. Réduire le feu à moyen et cuire 15 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel au besoin. Retirer du feu et laisser reposer au moins 5 minutes avant de servir.
6. Servir garni de coriandre fraîche hachée, avec du riz basmati et du naan si désiré.