



# Curry de pois chiches

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Facile                   | Pour 4 personnes   |
| Préparation : 15 minutes | Cuisson 40 minutes |

## ***Ingédients :***

600 gr de tomates ou en boites

2 oignons

4 gousses d'ail

800 gr de pois chiches

Huile, sel

2 cuillères à soupe de curry

## ***Préparation :***

1 - Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une cocotte.

2 - Faire revenir les oignons et l'ail, remuer.

3 - Ajouter les épices et remuer.

4 - Ajouter les tomates sans la peau et épépinée.

5 - puis les pois chiches. Mélanger.

6 - Couvrir et laisser mijoter 20 min à feu doux.

7 - Saler, ajouter le curry, remuer et prolonger la cuisson de 20 min.

8 - Servir très chaud avec des naans ou des chapatis.