

Curry de Haricots Verts au Lait de Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-------------|
| - Haricots Verts | 500g |
| - Jeunes Oignons Verts | 3-4 |
| - Lait de Coco | 150 ml |
| - Curry en Poudre | ½ c à soupe |
| - Crème Fraîche | 100 ml |
| - Amandes Effilées | 2 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Equeutez les haricots.
- Faites-les cuire 15-17 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Ciselez les jeunes oignons.
- Faites-les revenir dans une grande casserole avec un fond d'huile d'olive.
- Ajoutez le curry, mélangez puis arrosez avec le lait de coco puis la crème fraîche.
- Introduisez alors les haricots dans la sauce et remuez délicatement. Laissez prendre chaleur.
- Grillez les amandes effilées à sec dans une poêle chaude.
- Au moment de servir, répartissez les amandes grillées sur les haricots coco-curry.

