

Nouilles à la noix de coco et curry

Pour 4 personnes



*Huile de colza Holl ou beurre à rôtir
1 petit poivron rouge, en petits dés
1 petit poivron orange, en petits dés
1 petite courgette, en petits dés
1 botte d'oignons de printemps, en fines rondelles
1 gousse d'ail, écrasée
2 cs de curry
1 cc de sel*

*320 g de pâtes (p. ex. linguine ou nouilles)
2 cc bombées de bouillon de légumes en poudre
5 dl de lait de coco
3 dl d'eau*

*Quelques noix torréfiées, hachées
Quelques feuilles de basilic, en chiffonnade ou persil plat haché*

Chauffer le corps gras dans une cocotte ou une casserole, y faire revenir tous les légumes, assaisonner.

Ajouter tous les ingrédients et porter à ébullition. Laisser cuire environ 8 minutes (choisir des pâtes en fonction).

Parsemer les pâtes, servir de suite.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/
Recette "Remue-ménages" – Edition n° 56 – Juin 2021