

Curry de pois chiches et épinards

Ingrédients pour 6 personnes

- 750g pois chiches cuits et égouttés
- 400ml lait de coco en conserve
- 600g épinards surgelés
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 boîte de concentré de tomates
- le jus d'un demi-citron
- 1 càs de sucre roux
- 1 càc de curcuma
- 1 càc de coriandre en poudre
- 1 càc de graines de cumin
- 2 càc garam massala
- 1/2 càc curcuma
- 1/2 càc de piment de Cayenne
- sel, poivre
- graines de sésame

Instructions

Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés et les gousses d'ail dégermées et écrasées grossièrement dans de l'huile d'olive à feu moyen pendant 5 minutes. Ajoutez les épices (curcuma, coriandre, cumin, garam massala, piment de Cayenne) pour les faire roussir.

Égouttez et rincez les pois chiches. *Si j'utilise des pois chiches secs, je fais tremper la veille un paquet et je les cuis au préalable. Je garde le reste des pois chiches pour faire autre chose avec, du [houmous](#) par exemple.* Versez-les dans la cocotte et enrobez-les dans le mélange d'épices. Ils prennent une belle coloration et ça sent déjà bon au bout de quelques minutes.

Ajoutez le concentré de tomates, le sucre et le jus de citron. Salez et poivrez. Mélangez bien puis versez le lait de coco. Faites mijoter quelques minutes, puis goûtez et rectifiez éventuellement. Il faut trouver l'équilibre entre salé, sucré et acide. La sauce est épaisse et onctueuse.

Ajoutez enfin les épinards. Je les sors du congélateur au début de la préparation, mais en général, ils sont encore congelés donc je les mets tels quels et ils décongèlent dans le liquide chaud. *Ce n'est sans doute pas l'idéal, mais c'est la cuisine de la vraie vie :p* Remuez de temps en temps.

Après une dizaine de minutes, les épinards sont fondants et parfaitement incorporés. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes de plus. Goûtez encore une fois et rectifiez si besoin.

Servez bien chaud avec du riz basmati par exemple. On peut parsemer le curry de graines de sésame si on le souhaite.

