

Aloo Palak

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre
- 300g d'épinards (frais ou surgelés)
- 1 tomate
- 1 oignon émincé
- 1 à 2 c.s. de pâte de curry
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de cardamome en poudre
- 1 c.s. d'huile d'olive
- sel, poivre



1. Dans un wok, versez l'huile et la pâte de curry, puis les épices en poudre. Mélangez quelques instants. Versez l'oignon, laissez-le fondre.
2. Découpez la tomate en gros cubes. Rajoutez-la dans la sauteuse avec un demi-verre d'eau.
3. Découpez les pommes de terre en gros cubes. Versez les pommes de terre et les épinards dans le wok. Mélangez bien. Salez et poivrez.
4. Laissez cuire à couvert à feu doux pendant 35 minutes. Découvrez pour finir la cuisson à feu très doux pendant 10 minutes.