

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10min 🍳 Temps de cuisson : 25 min

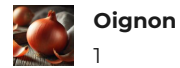
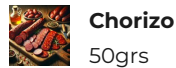
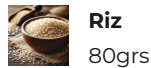


## CURRY DE COURGETTE AU CHORIZO ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ

Un curry onctueux et épicé mêlant douceur et caractère.

- **La charcuterie** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect garantissant des saveurs traditionnelles.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Epluchez et coupez les courgettes en rondelles Emincez l'oignon et hachez l'ail.

#### ÉTAPE 2

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire le riz 12mn. Egouttez et réservez.

#### ÉTAPE 3

Dans une grande poêle faites revenir des rondelles de chorizo avec de l'huile d'olive à feu moyen 2/3 mn jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez les et réservez.

#### ÉTAPE 4

Dans la même poêle, ajoutez l'oignon et l'ail. Faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les courgettes et faites les revenir pendant 5mn.

#### ÉTAPE 5

Incorporez la pate à curry et mélangez bien. Ajoutez le lait de coco et laissez mijoter à feu doux 10mn jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.

#### ÉTAPE 6

Remettez le chorizo dans la poêle et laissez mijoter 2mn

#### ÉTAPE 7

Ajustez l'assaisonnement en sel et poivre et servez chaud. Servez dans des assiettes creuses accompagné du riz



## CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez garnir de coriandre fraîche