

COLOMBO DE POIS CHICHES

Ingrédients :

- 700g de pois chiches cuits
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre frais
- 2 cas d'épices à colombo
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 poignée de coriandre
- 1 poignée de persil
- 300g de légumes (épinard, courgettes...)
- 300ml de lait de coco
- 400g de tomates concassées



Préparation :

- Dans un premier temps coupez les ingrédients suivant :
 - les oignons
 - le persil et la coriandre
 - les gousses d'ails
 - le gingembre (en tout petits morceaux)
- Lavez les légumes et coupez-les en morceaux si besoin.
- Dans une grande sauteuse faites revenir dans de l'huile d'olive les oignons, l'ail, le gingembre et le bouillon cube. Salez et poivrez.
- Ajoutez les légumes, faites-les revenir quelques minutes puis ajoutez les pois chiches cuits.
- Ajoutez les tomates concassées et les épices à colombo. Laissez mijoter quelques minutes.
- Pour finir ajoutez le lait de coco, la coriandre et le persil. Laissez mijoter encore quelques minutes puis goûtez pour rectifier les assaisonnements.
- Éteignez le feu et servez avec du riz blanc.