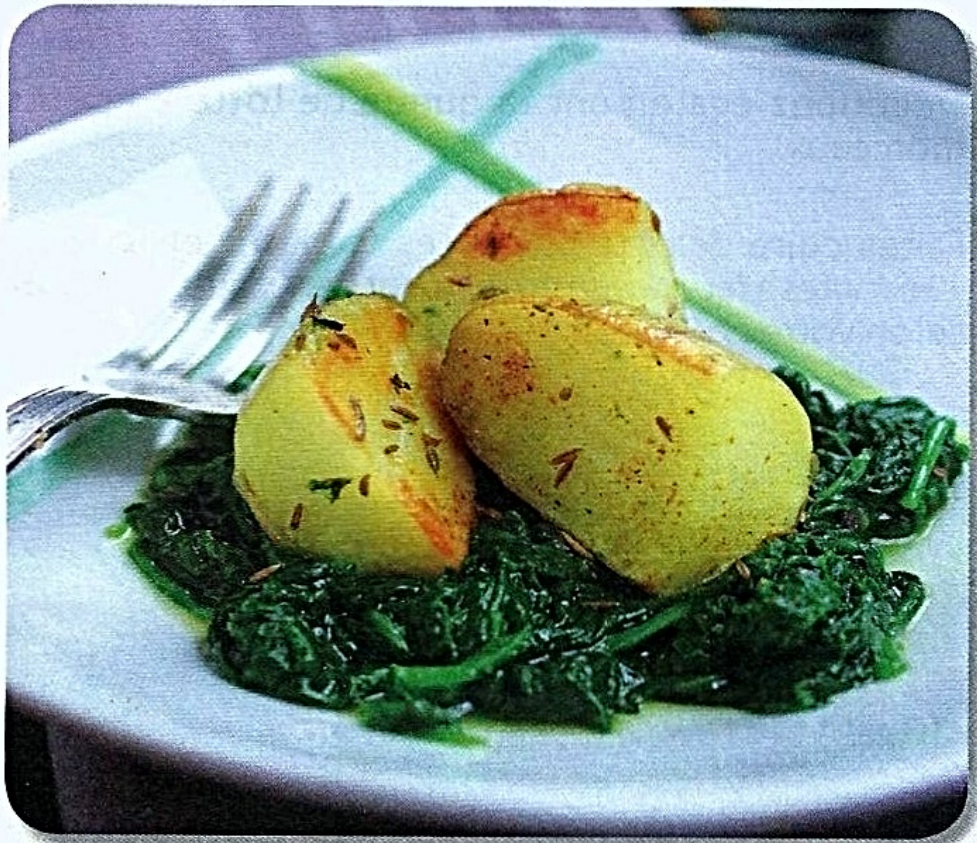


# Curry de pommes de terre aux épinards

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes •  
Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

500 g d'épinards frais \* 400 g de pommes de terre \*  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive \* 1 cuil. à café de curcuma \*  
1 cuil. à café de curry \* 1 cuil. à café de graines de cumin \*  
1/2 cuil. à café de piment en poudre \* Sel



Ôtez les tiges des épinards et coupez les feuilles en morceaux. Lavez-les scrupuleusement. Égouttez-les dans une passoire.

Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Coupez-les en gros cubes.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Ajoutez les épices en les faisant rissoler 30 secondes. Incorporez les pommes de terre et les épinards. Salez puis mélangez afin d'imprégner les légumes du mélange épicé.

Couvrez la casserole et laissez mijoter 20 minutes environ sur feu doux. S'il reste du liquide, poursuivez la cuisson à découvert quelques minutes en augmentant le feu.

**Conseil :** vous pouvez ajouter 20 cl de lait de coco 10 minutes avant la fin de la cuisson.