

Haricots verts aux pommes de terre de *Amal*



Ce plat indien, je le prépare beaucoup lors de la saison des haricots verts c'est léger et en plus végétarien.

Pour 4 personnes

Ingrédient

- 500 g d'haricot vert
- 3 pommes de terre moyennes
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de piment en poudre (harr)
- 1 cuillère à café de curcuma (ikdi safra)
- 1 cuillère à café de cumin (kammoun)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cubes de bouillon de poulet (ou légume)
-

Préparation

Lavez et coupez les haricots verts en 2, épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros carrés. Epluchez les oignons et coupez-les en petits dés, épluchez les gousses d'ail et écrasez-les dans un mortier.

Faites chauffer l'huile dans une casserole, mettez-y à revenir les oignons pendant 5 minutes puis ajoutez tout de suite l'ail, les haricots verts après 5 minutes, les pommes de terre, le piment, le curcuma, puis le cumin. Faites cuire à feu vif, puis couvrez et ajoutez un verre d'eau et le bouillon de poulet. laissez cuire à feu doux 1/2 heure en enlevant le couvercle pendant les dix dernières minutes de cuisson.

SERVEZ: CHAUD AVEC DU RIZ CUIT A LA VAPEUR.

Mon secret: Je sers ce plat avec de la sauce harissa de côté.

Bon appétit !