



# Curry à la Patate Douce & Riz

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
@ darebee.fr

2 patates douces  
½ tasse ~ 100g de riz  
½ tasse ~ 100g d'épinards surgelés  
¼ tasse ~ 50ml de sauce tomate  
1 tasse ~ 200ml de lait  
1 c.à.s de méléasse  
1 c.à.s de curry en poudre

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter des graines de sésame.

## INSTRUCTIONS

1. Bien rincer le riz, le transférer dans une casserole. Couvrir avec le double de son volume d'eau, assaisonner à son goût et remuer une fois. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Compter - 20 minutes pour le riz blanc ; 35 minutes pour le riz brun.

2. Éplucher et couper les patates douces en dés. Couvrir avec 1 tasse d'eau. Porter à ébullition. Faire sauter pendant 10 minutes ou jusqu'à tendreté. Égoutter.

3. Mélanger le lait de coco, le curry en poudre et la sauce tomate et verser sur les patates douces.

4. Ajouter les épinards, assaisonner à son goût et remuer. Cuire encore 2-3 minutes ou jusqu'à ce que le curry épaississe.

5. Ajouter le riz cuit d'un côté d'une assiette et ajouter le curry de patate douce prêt de l'autre.

6. Saupoudrer de graines de sésame.

