

4 personnes - Préparation en 30 min - Cuisson 45 min

TACOS CURRY DE POIS CHICHES ET SAUCE CRÈME FRAICHE



Le vin : Amyga

Ingrédients

- 4 tortillas pour tacos
- 500g de pois en boîte égouttés
- 100g de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry et de curcuma
- 2 gousses d'ail et 1 oignon
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 1/2 cuillère à café de chili en poudre, de cumin et de paprika

Pour la sauce:

- 8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1/2 bouquet de basilic

Préparation

- Éplucher et émincer finement l'ail et l'oignon.
- Faire revenir l'ail et les oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et les épices.
- Bien mélanger.
- Lorsque les oignons sont dorés, ajouter les tomates concassées et les pois chiches. Bien mélanger puis couvrir et laisser mijoter 35 minutes à feux doux.
- Saler et mélanger pendant la cuisson.

4 personnes - Préparation en 30 min - Cuisson 45 min

TACOS CURRY DE POIS CHICHES ET SAUCE CRÈME FRAICHE



Le vin : Amyga

Ingrédients de la sauce

- 8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1/2 bouquet de basilic

Préparation de la sauce

- Laver et ciseler la ciboulette et le basilic.
- Dans un bol, saler et poivrer la crème fraîche. Ajouter les herbes et bien mélanger.
- Réchauffer les tortillas au micro-onde ou à la poêle.
- Garnir les tortillas de curry de pois chiches et napper de sauce crème fraîche.
- Déguster immédiatement.