



Potimarron à la créole

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 500g de potimarron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200g de lardons salés
- 500g de tomates
- 1 poivron vert
- 1 clou de girofle
- 1 cuillère à café de curry (ou 2)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre

Préparation

- Dans l'huile, faire revenir l'oignon émincé, le poivron coupé en morceaux, et les tomates concassées
- Quand vous aurez obtenu une sorte de purée, ajoutez les lardons, et le potimarron coupé en cubes de 2 cm environ
- Laissez mijoter, jusqu'à ce que les dés de potimarron soient bien tendres (15 min, ou 5 en autocuiseur)
- Ajoutez alors : girofle et ail écrasés, sel, poivre
- Remuez 3 min, ajoutez le curry délayé, et remuez encore 2 min