

Légumes au lait de coco

Pour 2 à 4 personnes.



Ingrédients :

- 1 oignon et 1 poivron rouge
- 1 petite boîte de pousses de bambou
- 1 tasse de lait de coco
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de sel fin
- 2 c. à café de coriandre moulue
- 1 c. à café de **Sambal Oelek**
- 2 tasses de chou émincé
- 3 gousses d'ail écrasées
- 200 gr de haricots verts
- 400 gr de pommes de terre nouvelles coupées en quatre

Préparation :

- Émincer l'oignon, couper le poivron en petits morceaux et les haricots verts en deux. Chauffer l'huile et faire revenir l'oignon.
- Ajouter le Sambal Oelek, l'ail, le curcuma. Bien mélanger le tout.
- Ajouter le sel, la coriandre en poudre, le lait de coco et les pommes de terre.
- Laissez mijoter 5 mn à découvert.
- Ajouter le chou, les haricots, le poivron et les pousses de bambou.
- Laisser encore cuire 10 à 15 mn.
- Servir ces légumes accompagnés de riz.

Le **Sambal Oelek** est une pâte de piment frais et épicé, très utilisé dans les cuisines Indonésiennes et Malaisiennes. Il est assez facile à faire :

Pour 450 gr de piments (plus ou moins forts), coupés en deux et la tige retirée :

- ½ tasse de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 4 gousses d'ail, pelées

- Hacher finement au mixeur les piments et l'ail avec le sucre et le sel, jusqu'à l'obtention d'une purée, mais avec des petits morceaux de piments apparents.
- Dans une casserole, porter à ébullition la pâte de piment obtenue et le vinaigre. Laisser mijoter à feu moyen / doux environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les morceaux de piments deviennent translucides.
- Verser la sauce chaude dans un ou plusieurs pots et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer. Cette sauce se conserve quelques semaines au réfrigérateur et quelques mois au congélateur.