



## Curry de rhubarbe au lait de coco

26/03/2019 à 10h21

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 5 tiges de rhubarbe (coupées en tronçons de 3 cm environ)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment vert
- 2 cuillère à café de graines de moutarde
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1/4 de cuillère à café de cardamome moulue
- 1/4 de cuillère à café de gingembre moulu
- 2 cuillère à café de curry madras
- 2,5 cuillère à soupe de sucre de palme (ou sucre roux)
- 1 pincée de sel
- 20 cl de lait de coco
- 3 cuillère à soupe d'huile végétale

### Préparation :

- Faites chauffer l'huile et faites-y dorer les graines de moutarde et de cumin (mettez un couvercle car ça saute partout!) pendant 1 minute environ;
- Ajoutez l'oignon haché et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit fondant;
- Ajoutez ensuite l'ail, le piment épépiné et haché, le gingembre, la cardamome, le curry et le sucre;
- Laissez caraméliser puis ajoutez la rhubarbe;
- Mélangez, couvrez et faites compoter 8 min en remuant de temps en temps;
- Versez le lait de coco et salez;
- Mélangez, portez à ébullition et couvrez;
- Laissez mijoter 5 minutes sur feu doux;
- Dégustez avec du riz chaud.