

STOEMP AUX CAROTTES ET BOULETTES VEGGIE

INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes Garden Gourmet
1 càc de curry en poudre
400 g de pulpe de tomate
200 ml de crème de coco
500 g de pommes de terre
200 g de carottes
1 càs de moutarde
1 feuille de laurier
1 botte de cresson
noix de muscade

 4 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

Garden Gourmet te présente une recette du chef Wim Ballieu ! Au menu, un Stoemp de carottes aux boulettes veggie, prêts en 15 minutes. Prêts à réaliser la recette ?

PRÉPARATION

1. Préparer les carottes

Pèle les carottes et les pommes de terre et coupe-les en morceaux.
Cuis-les dans l'eau bouillante avec du sel et une feuille de laurier.

2. Cuire les boulettes

Pendant ce temps, fais dorer les boulettes 1 minute dans une poêle huilée, puis saupoudre de curry. Laisse cuire ensuite 3 minutes.
Ajoute la pulpe de tomate, la crème de coco et laisse réduire le tout.

3. Ecraser et assaisonner

Une fois les pommes de terre et les carottes cuites, égoutte-les et écrase le tout en y ajoutant le sel, le poivre, un peu de noix de muscade et de la moutarde.

4. Dresser et déguster !

Dispose les boulettes et la purée sur une assiette et dresse le tout avec un peu de cresson.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**