Curry de potirons aux châtaignes

4 pers, 25min prép, 30min cuisson

200g chataignes en conserve

500g chair de potiron

8 tranches magret de canard fumé

2 oignons

15cl bouillon volaille

15cl lait coco

½ yahourt nature brassé

1 càs huile d’olive

2 gousses ail

2cm gingembre frais

1càc curcuma 1càa coriandre en grains

1càc cumin en grainsµ2 clous girofleµ4 brins coriandre

¼ piment frais

Sel, poivre

Pâte de curry : mixer ail + gingembre, ajouter curcuma, graines coriandre + cumin, clous girofle, ajouter 1 à 2càs d’eau et mixer 🡪 pâte épaisse

Hacher le piment, couper le potiron en petits dés.

Faire revenir les oignons émincés dans l’huile d’olive, ajouter la pâte de curry, piment, potiron, verser bouillon et lait de coco. Laisser mijoter 15min sur feu moyen, ajouter les châtaignes concassées. Cuire encore 10min, verser le yaourt 5min avant la fin de la cuisson, salez, poivrer.

Dégraisser les magrets, hachez au couteau.

Servez le curry chaud dans des verrins ou cuillères apéro. Parsemez les magrets de coriandre.

Conseil vin : Cahors rouge Mission la Caminade.