

## ***Korma de légumes d'hiver***

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

2 grosses pommes de terre  
1 petit quartier de potiron  
quelques rutabagas  
1 patate douce  
2 carottes  
2 gros oignons  
1 gousse d'ail  
50 gr de de beurre  
1 c. à soupe de curry  
1 c. à soupe de galanga  
1 yaourt nature  
sel et poivre  
des graines de sésame pour décorer



### **Préparation :**

- 1.** Epluchez les légumes et coupez les en quartiers. Emincez l'oignon. Presser l'ail.
- 2.** Faites blondir l'oignon dans le beurre pendant 3 min. Ajoutez l'ail et les épices. Mélangez bien avant d'ajouter les légumes. Couvrez d'eau. Salez et poivrez. Faites cuire 25 minutes à feu doux.
- 3.** Avant de servir, incorporez le yaourt et réchauffez à feu doux sans faire bouillir.

Je sers ce ragoût parsemé de graines de sésame en plat végétarien ou avec des minis brochettes de poulet tandoori ou des gambas au citron confit.