



Temps Total  
**55 MIN.**

Portion  
**PORTIONS**

Difficulté  
**ELEVE**

Avec du lait de coco crémeux et une pâte de cari à l'indienne, ce cari végétarien est un plat réconfortant et invitant.

Rendements  
**12**

**INGRÉDIENTS**

**POIDS**

**MESURE**

huile de canola	1/3 tasse	80 mL
oignons en dés	2 tasses	500 mL
poivrons rouges coupés en dés	2 tasses	500 mL
ail émincé	3 c. à soupe	45 mL
racine de gingembre émincée	3 c. à soupe	45 mL
pâte de curry rouge indien	6 c. à soupe	90 mL
petits fleurons de chou-fleur	12 tasses	3 L
conserves (540 ml chacune) de pois chiches, égouttés et rincés	3 boîtes	3 boîtes
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
de soupe Campbell's Signature végétalienne aux légumes	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
conserves de lait de coco (400 ml chacune)	1 boîtes	3 boîtes
jus de citron	1 1/4 tasse	60 mL
pains naan (4,7 oz chacun)	12	12
riz basmati cuit	12 tasses	3 L
coriandre hachée finement	3/4 tasse	1858 mL



**Tip**

- Le cari peut également être préparé et réchauffé à la commande.
- Les pains naan peuvent aussi être grillés.
- Utiliser une pâte de cari légère, moyenne ou épicée, selon votre clientèle.

Conseils :



### INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les oignons, les poivrons rouges, l'ail et le gingembre pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Ajouter la pâte de cari rouge et cuire 1 minute. Incorporer le chou-fleur, les pois chiches, le sel et le poivre. Cuire en remuant de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien enrobé du mélange et parfumé.

2. Incorporer la soupe et le lait de coco, puis amener à ébullition en remuant souvent. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le cari épaisse. Incorporer le jus de citron. Garder au chaud pour le service. Donne 12 tasses (3 L).

3. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Envelopper les pains naan dans du papier d'aluminium et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Déposer 1 tasse (250 ml) de riz dans un plat de service. Déposer 1 tasse (250 ml) de cari par-dessus, puis garnir de 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre. Servir avec un pain naan.