

Curry Masala de Pia

Pour 4 personnes

2 cs de beurre fondu	chauffer dans une poêle profonde
2 oignons, émincés 2 gousses d'ail, émincées 1 racine de gingembre d'env. 5 cm, pelée, émincée ½ piment rouge, épépiné, émincé très finement 3 cs de Garam Masala (mélange d'épices indien) <i>ou</i> 1 cs de curry fort ½ cs de cardamome moulue ½ cc de cannelle moulue ½ cc de cumin moulu 1 cs de coriandre moulue	faire revenir quelques instants ajouter et faire revenir jusqu'à ce que les épices développent leur parfum
600 g de ragoût de bœuf 5 dl de lait de coco	ajouter, remuer ajouter, mijoter env. 30 minutes
2 pommes de terre fermes à la cuisson, pelées et coupées en dés 2 à 3 cs de sauce soja 2 cs de sucre brut sel	ajouter. Laisser mijoter au moins 40 minutes à petit feu et à couvert.
À volonté : 1 à 2 cs de cacahuètes salées	ajouter



Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

Accompagnement :

- galette de pain
- riz basmati
- raïta de concombre
(durant la saison des concombres)

Raïta de concombre

180 g de yogourt nature 180 g de demi-crème acidulée	mélanger
2 gousses d'ail	presser et ajouter
sel, poivre 1 cc de cumin moulu	assaisonner
½ concombre, pelé	râper et ajouter
quelques feuilles de menthe	ajouter à volonté



Remarque :

Les raïtas accompagnent les currys indiens. Ils ont un effet rafraîchissant.