

Curry Madras (Inde)

600g de poulet coupé en morceaux
2 cuillères à soupe de ghee (beurre clarifié indien) ou d'huile végétale
2 oignons moyens finement hachés
3 gousses d'ail écrasées
2 cm de gingembre frais râpé
2 cuillères à soupe de poudre de curry de Madras
400g de tomates concassées en conserve
100 ml de lait de coco
Sel, selon votre goût
Coriandre fraîche pour garnir

1. Chauffez le ghee dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les oignons hachés et faitesles revenir pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
2. Ajoutez l'ail et le gingembre et faites revenir pendant 1 à 2 minutes de plus.
3. Ajoutez la poudre de curry, mélangez bien et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.
4. Ajoutez les morceaux de viande et faitesles dorer de tous les côtés pendant environ 5 minutes.
5. Versez les tomates concassées en conserve et assaisonnez avec du sel selon votre goût. Réduisez le feu à moyendoux, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant environ 15 minutes.
6. Ajoutez le lait de coco dans la casserole et mélangez bien. Laissez mijoter pendant encore 5 minutes.
7. Retirez la casserole du feu. Garnissez le curry de feuilles de coriandre fraîche.
8. Servez avec du riz basmati ou des naans.