

Curry de légumes japonais

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 oignons épluchés et ciselés

15g de gingembre épluché et haché (moi j'ai mis du moulu)

½ pomme râpée (ou taillée finement)

3 carottes épluchées

4 navets lavés et coupés en deux (n'aimant pas, je n'ai pas mis)

3 pommes de terre épluchées et coupées en morceaux (ou pommes de terre nouvelles)

2l d'eau bouillante + 1 cube (j'ai mis un peu moins d'eau)

70g de beurre

70g de farine

150g de petits pois cuits à l'eau (si vous prenez des surgelés, inutile de les cuire avant)

400g de riz basmati cuit (je vous conseille de le faire au dernier moment)

Mélange d'épices :

1 cuil. à café de coriandre en poudre /

1 cuil. à café de cumin en poudre /

½ cuil. à café de cannelle en poudre /

2 cuil. à café de curcuma /

1 pincée de muscade râpée /

1 cuil. à café de poivre moulu /

1 cuil. à café de piment en poudre /

1 étoile d'anis en poudre

/ 1 cuil. à café de curry

/ 1 cuil. à café de cacao en poudre

huile d'olive

sel fin / piment

PUBLICITÉ

(personnellement j'ai divisé par deux la quantité du roux 35g de farine 35g de beurre + les épices divisés par 2 aussi)

Coupez les carottes en découpe « Rangiri ». (moi j'avais coupé avant, alors ce sont des rondelles!)

Dans une cocotte chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les oignons, le gingembre et la pomme.

Mélangez, ajoutez les carottes, les morceaux de navets et les pommes de terre. Assaisonnez de sel fin, faites revenir 10 minutes, mélangez et versez 1 litre d'eau avec le cube (à hauteur), laissez mijoter 20 minutes.

Dans une casserole chaude, sur feu moyen, faites fondre puis brunir légèrement le beurre, ajoutez la farine, mélangez et cuire 5 à 7 minutes. Versez les épices et ajoutez un peu de piment de votre choix, ce qui formera le roux de curry, mélangez et cuire 6 minutes.

J'ai fait le roux au robot companion muni du batteur : le beurre et la farine et tous les épices avec 120 g de bouillon (ou d'eau) à 90° 4-5 min (j'ai arrêté avant les 5 min prévues)

Puis j'ai ajouté du bouillon et j'ai relancer vitesse 5 environ 15 s.

Quand mon bol était vide, j'ai lancé turbo 3 secondes, à vide, pour faciliter le nettoyage (il faut bien que ce soit vide!)

Récupérez un peu de bouillon et mélangez-le avec le roux de curry puis versez de nouveau dans les légumes. Ajoutez les petits pois. Laissez cuire 10 minutes.

Dans les assiettes creuses, déposez le riz basmati.

De l'autre côté, mettre les légumes arrosés généreusement de bouillon. (on mélangera pour la dégustation!)

Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter quelques pickles.