

Curry de bœuf haché et pains vapeur ail et coriandre



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 càs d'huile végétale
- 400 g de viande hachée de boeuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cm de gingembre
- 3 càs de pâte de curry rouge
- 1 boîte de pulpe de tomates
- 20 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- Sel et poivre du moulin
- 1 sachet de légumes verts vapeur (Monsieur P.) ou 100 g de petits pois surgelés
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée (surgelée c'est parfait)

Préparation

Dans une cocotte ou une grande casserole, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile. Lorsqu'il commence à être fondant, ajouter le gingembre râpé et l'ail haché, faire chauffer deux ou trois minutes puis ajouter la viande et faire dorer, en séparant bien les morceaux avec la spatule.

Lorsque la viande est dorée, ajouter la pâte de curry rouge et mélanger soigneusement pour qu'elle soit bien répartie. Ajouter le contenu de la boîte de tomates pelées, la remplir d'eau et verser dans la casserole. Saler, porter à ébullition et laisser bouillonner 5 minutes.

Baisser la chaleur sur feu doux, verser le lait de coco, ajouter le sucre, couvrir et laisser cuire une demi-heure.

Ajouter le contenu du sachet de légumes, la crème couvrir et laisser chauffer encore 10 minutes.

Ajouter la coriandre, mélanger et servir immédiatement avec les petits pains vapeur. Cette mie qui se gorge de sauce épaisse et pleine de saveurs, c'est complètement extatique.