

CURRY DE VEAU



Pour 8 personnes

Ingrédients :

2 kg de sauté de veau

800 g de tomates pelées

oignons

50 g de curry

mango chutney

raisins secs

1 boîte d'ananas en petits morceaux

800 g de riz thaï

1l de lait de coco

2 gousses d'ail

15 g de gingembre

noix de cajou

safran

Eplucher et hacher oignons et ail ; les faire revenir dans de l'huile d'olive.

Ajouter le curry puis les tomates.

Faire revenir le veau dans une autre casserole, puis l'ajouter ainsi que le lait de coco à la préparation. Laisser mijoter 30 minutes.

Ajouter le gingembre et le chutney et faire mijoter encore 1 h.

Ajouter les ananas 20 minutes avant la fin de la cuisson.

Parsemer de safran, de noix de cajou et de raisins réhydratés.

Pendant ce temps, faire cuire le riz.

Servir avec un vin de pays corsé.