Curry de Veau

Préparation : 25min
Cuisson : 1h10
Temps total : 1h35

Ingrédients : (pour 6 personnes)

✓ Quasi ou escalope de veau (1,2 Kg), coupé en cube
✓ 4 oignons moyens
✓ 2 à 3 gousses d'ail, selon le goût
✓ 2 pommes
✓ Raisins secs (80g)
✓ Noix de coco râpée (30g environ)
✓ Lait de coco (40cl)
✓ Crème liquide (10cl)
✓ 3 cuillères à soupe d'huile
✓ Épices :
- piment en poudre
- 5 cuillères à soupe de curry en poudre
- sel
- poivre

Préparation

1. Peler les oignons et les émincer. Mettre de l'huile à chauffer dans une cocotte avec le curry et l'ail haché. Une fois l'huile chaude, rajouter les oignons à dorer environ 5 minutes. Ensuite ajouter la viande et bien la saisir tout en remuant, pendant 3 minutes environ.

2. Rajouter ensuite le lait de coco, les raisins secs, du sel, du poivre, du piment ainsi que les pommes coupées en quartiers. Mélanger bien le tout, puis couvrir et laisser mijoter 50 minutes.

3. En toute fin de cuisson, incorporer la noix de coco râpée et la crème liquide puis laisser à nouveau mijoter 2 à 3 minutes afin de lier la sauce.

4. Le Top finition
Servir avec du riz basmati ou des pâtes fraîches et savourer.

Certification Halal France • Réalisation des fiches par Newton Création
Société Française de Contrôle de Viande Halal • Collection Fiches Recettes ® • 2024 • www.sfcvh.com