

Curry aux cacahuètes végétalien



Si les Italiens connaissent de nombreux chemins qui mènent à Rome, les Indiens savent comment préparer de nombreuses sortes de curry. On distingue le curry jaune, vert ou rouge. Avec de la viande, du poisson, végétarien ou végan. Mais tous ont une chose en commun: bien préparés, ils sont délicieux et font rêver nos papilles gustatives du Levant ou autres régions orientales. Aujourd'hui, nous ajoutons des cacahuètes au curry pour le rendre bien velouté. Ce plat est entièrement végétalien et on ne regrette pas un instant qu'il ne contienne ni viande ni poisson.

- 300 g de riz jasmin
- 200 g de cacahuètes non salées, réduites en poudre avec le mortier (ou congelées dans un sachet en plastique, puis réduite en poudre avec le rouleau à pâtisserie)
- 5 dl de lait de coco
- 2 gros oignons émincés
- 2 gousses d'ail coupées en morceaux de taille moyenne • 1 oignon blanc coupé en fines rondelles
- Jus d'un citron vert
- 1 grosse patate douce coupée en morceaux de taille moyenne, précuits pendant 10 minutes
- 1 pomme de terre ferme à la cuisson, coupée en petits morceaux, précuits pendant 10 minutes
- 1 carotte coupée en julienne
- 1 petit morceau de gingembre coupé en petits morceaux
- 1/2 piment coupé en fines rondelles
- 4 cs de curry doux en poudre
- 2 cs d'huile de tournesol
- 1 cs de beurre de cacahuète
- Piment en poudre, poivre de Cayenne, cumin
- Sel, poivre

1. Chauffez l'huile de tournesol dans une casserole.
2. Préparez en même temps le riz jasmin conformément aux indications du paquet.
3. Faites revenir à feu vif les oignons, l'ail et 2 cuillères à soupe de curry.
4. Ajoutez les cacahuètes et le beurre de cacahuète, puis déglacez avec le jus de citron vert une minute plus tard, faites bouillir une nouvelle fois pendant 1 à 2 minutes.
5. Ajoutez le lait de coco et tous les autres ingrédients et épices.
6. Portez le tout à ébullition, puis laissez mijoter à petit feu pendant env. 20 minutes.
7. Assaisonnez avec du sel, du poivre et éventuellement un peu de curry.

