

Curry "Buckingham Palace"

Pour 2 personnes

Avez-vous le courage de préparer un vrai curry sans utiliser cette poudre jaune vendue dans le commerce? Voilà une bonne occasion de dévaliser une épicerie indienne et de découvrir, sous des senteurs exotiques, des épices nouvelles: graines de zeera, poudre de haldi, garam masala, gingembre, cardamome, piment et mango chutney.

La préparation est très simple: on commence par la sauce. Pour deux personnes, faites revenir dans 50 gr. de beurre 140 gr. d'oignon et 40 gr. d'ail finement hachés. Quand les oignons sont transparents,

ajoutez une cuillerée à thé remplie à ras bord de graines de zeera, une de poudre de haldi, une de poudre de gingembre, une de cardamome, une demi de poudre de piment, deux de farine et de mango chutney haché. Faire revenir rapidement et noyer le tout avec un demi litre de bouillon de viande. Après cuisson, ajouter un cube de sauce de rôti et laisser réduire de moitié en remuant de temps en temps. Ne vous étonnez pas de la couleur: en effet les curry indiens varient du brun clair au brun foncé. Pendant ce temps débitez en

petits cubes (moitié de la taille des morceaux d'un goulach) 240 à 280 gr. de filet ou de faux filet de boeuf. Rôtissez-les dans 50 gr. de beurre sans les cuire à point, salez et poivrez, et versez le tout, y compris le beurre noisette, dans la sauce.

Servez-le avec du riz de basmati et éventuellement avec des pickles divers. Si le curry est trop relevé, adoucissez-le avec de la crème, mais sans le laisser cuire.

Cette recette nous a été donnée par M. Franz Mair, chef des cuisines de l'Hôtel Monopol de Lucerne.