

pommes de terre à l'indienne

Pour : 4

600 g de pommes de terre primeur
4 tomates
1 oignon rouge
1 gousse d'ail pelée
1 morceau de gingembre pelé de 2 cm
1 c.à café bombée de garam massala
1 c.à café de curcuma
1 c.à café de graines de carvi
1 c.à café de cumin
1-2 c.à café de poudre de chili
1 c.à café de purée de piment rouge
poivre du moulin
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c.à soupe de ghee (beurre clarifié)
sel
coriandre fraîche

Faire chauffer l'huile d'olive et le ghee dans une poêle.

Ajouter le cumin et graines de carvi et laisser cuire 30 secondes.

Ajouter l'oignon couper en cubes.

Ajouter le gingembre couper fin et la purée de piment rouge.

Ajouter les pommes de terre et les tomates couper en cubes et les laisser dorer en mélangeant

avec une cuillère en bois.

Ajouter du piment, curcuma, garam massala, poivre noir, sel et mélanger.

Laissez mijoter pendant 20-30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

A la fin de cuisson ajouter la coriandre fraîche ciselée.

Eventuellement arroser d'un filet de jus de citron.

