

Rajma masala



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

Curry indien de haricots rouges mijotés dans une sauce tomate aux oignons et aux épices. Un plat traditionnel du nord de l'Inde, à servir avec du riz basmati.

Asie / Inde

INGRÉDIENTS

☐ beurre	30 g	☐ coriandre moulue	1 cuil. café
☐ huile	15 ml	☐ curcuma	1/4 cuil. café
☐ graines de cumin	1/2 cuil. café	☐ piment en poudre	1/4 cuil. café
☐ oignon, émincé finement	1	☐ haricot rouge, égouttés	500 g
☐ ail, en purée	3 gousses	☐ sel	
☐ gingembre frais, en purée	2 1/2 cm	☐ ?kasuri methi	1 cuil. café
☐ piment vert, émincé	1	☐ garam masala	1/4 cuil. café
☐ tomate, en petits dés	2	☐ crème épaisse	30 g

PRÉPARATION

Utiliser des haricots rouges en conserve pour un plat rapide, ou 225 g de haricots secs trempés et cuits. Conserver le liquide des boîtes pour la sauce.

1. Faire chauffer le *beurre* et l'*huile* dans une *grande poêle* à feu moyen-vif. Ajouter les *graines de cumin* et les faire torréfier jusqu'à ce qu'elles embaument.
2. Ajouter l'*oignon* et faire revenir 5 minutes en remuant régulièrement jusqu'à coloration dorée.
3. Ajouter l'*ail*, le *gingembre frais* et le *piment vert*. Cuire 10 secondes.
4. Ajouter les *tomate* et cuire 5 minutes.
5. Incorporer la *coriandre moulue*, le *curcuma*, le *piment en poudre* et les *haricot rouge*. Faire sauter 2 minutes.
6. Verser 400 ml du liquide des haricots (ou compléter avec de l'eau). Saler avec du *sel* au goût. Laisser mijoter 12-15 minutes jusqu'à léger épaississement.
7. Écraser quelques haricots à la cuillère pour épaissir la sauce. Ajouter le *?kasuri methi*, le *garam masala* et la *crème épaisse*. Laisser mijoter 1 minutes.
8. Servir avec du riz basmati ou du pain indien.