

Curry de Madras anglo-indien

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 45m

Version familière du « *curry de Madras* » servie dans les restaurants indiens UK et France. Poulet, Madras curry powder maison (coriandre, cumin, fenouil, moutarde, fenugrec, cannelle, girofle, curcuma, cayenne), oignon confit, tomate, piments séchés, lait de coco. Reconstruction coloniale britannique du Tamil Nadu, pas plat tamoul authentique.

Anglo-indien / Royaume-Uni / Inde

INGRÉDIENTS

□ oignons jaunes, gros	2	□ Madras curry powder, selon force souhaitée	25 g
□ gousses d ail	4		
□ gingembre frais	25 g	□ concentré de tomate	15 g
□ tomates concassées, fraîches pelées et épépinées, ou en boîte de qualité	400 g	□ sel fin	5 g
□ piments rouges séchés, entiers, non épépinés — pour la chaleur	2	□ pâte de tamarin, ou 1 càs de jus de citron à défaut	3 g
□ cuisses de poulet, sans peau	800 g	□ lait de coco entier, optionnel, pour arrondir	100 ml
□ huile neutre, colza, tournesol	45 ml	□ coriandre fraîche	15 g
		□ riz basmati, cuit à l'eau selon méthode absorption 1:1,5	300 g

PRÉPARATION

— Base aromatique —

1. Peler et émincer finement 2 oignons jaunes.
2. Peler et piler 4 gousses d ail et 1 pouce de gingembre frais en pâte au mortier (ou mixer).
3. Hacher 400 g de tomates concassées.
4. Préparer 2 piments rouges séchés.

— Mise en place du poulet —

5. Désosser et couper 800 g de cuisses de poulet en gros morceaux de 4 cm.

— Cuisson —

6. Dans une cocotte ou une sauteuse à fond épais, chauffer 3 càs d'huile neutre à feu moyen.
7. Faire revenir les oignons 12 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à brun doré foncé. C'est long mais c'est la base du goût.
8. Ajouter la pâte ail-gingembre, cuire 90 secondes.
9. Ajouter 2 à 3 càs de Madras curry powder. Cuire 30 secondes en remuant.

10. Ajouter 1 càs de *concentre de tomate*, mélanger *30 secondes*.
11. Verser les tomates concassées, ajouter les piments séchés entiers. Cuire à feu moyen *8 minutes* en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la préparation épaississe et que l'huile remonte en surface.
12. Ajouter le poulet, mélanger pour enrober. Saisir *4 minutes*.
13. Verser 250 ml d'eau chaude, 1 càc de *sel fin* et ½ càc de *pate de tamarin*.
14. Porter à frémissement, baisser le feu, couvrir aux trois quarts. Mijoter *20 minutes*.
15. Vérifier la cuisson : le poulet doit être tendre, la sauce épaisse. Rectifier en sel.

— **Finition** —

16. Hors du feu, ajouter 100 ml de *lait de coco entier*, mélanger.
17. Ciseler les feuilles d'1 petit bouquet de *coriandre fraîche* et parsemer sur le curry.

— **Service** —

18. Servir dans des bols chauds, accompagné de *riz basmati* et éventuellement de pain naan ou chapati.
19. Garnir d'une tranche de citron par portion.

Variante sans lait de coco : la version restaurant indien UK pure n'en met pas. Supprimer, la sauce reste épaisse et acidulée.

Variante poudre de curry industrielle : utiliser 2-3 càs de poudre de curry Madras industrielle (Rajah, Bart's, Sainsbury's) à la place de la maison. Résultat moins vif aromatiquement, mais acceptable pour un soir pressé.

Variante bœuf : remplacer le poulet par 800 g de bœuf à braiser (collier, paleron) en cubes de 3 cm. Prolonger la cuisson à 1h30 total avant de rectifier.

Variante agneau : 800 g d'épaule d'agneau en cubes. Mijotage 1h15.

Variante crevettes : 500 g de crevettes crues décortiquées à ajouter en toute fin (4 minutes de cuisson). Réduire le temps de cuisson initial de 20 à 15 minutes.

Variante légumes : remplacer le poulet par 500 g de pommes de terre + 200 g de pois chiches cuits + 200 g de chou-fleur. Cuisson 25 minutes.

*Niveau de piquant : l'authentique « Madras » restaurant est **assez piquant** (plus que vindaloo chez certains). Pour une version plus douce, utiliser 1 piment au lieu de 2 et ½ càc de cayenne au lieu de 1-2 càc.*

Préparer la veille : comme la plupart des curries, il est meilleur réchauffé le lendemain. Préparer la veille, réchauffer doucement.