

Curry de Veau au Chutney à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	700 g
- OIGNON(S)	1 beau
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- TOMATE(S)	3
- LAIT DE COCO	165 ml
- CURRY EN POUDRE	15 g
- GINGEMBRE	1 c à café
- MANGUE(S)	2.5 cà s Chutney à la mangue (DI-72)
- NOIX DE CAJOU	qq
- BANANES SÉCHÉES	qq rondelles
- RAISINS SECS	qq
- SEL	

Recette:

- Epluchez et hachez l'oignon.
- Coupez la viande en lanières.
- Pelez et coupez les tomates en dés.
- Dans un faitout, faites revenir l'oignon haché dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail, le curry puis les tomates coupées.
- Dans une poêle, faites revenir la viande, puis ajoutez-la au reste.
- Arrosez de lait de coco et laissez mijoter 20 minutes.
- Ajoutez le gingembre et le chutney puis salez.
- Laissez encore mijoter à feux doux pendant 25 minutes.
- Mixez des noix de cajou avec des bananes séchées. Ajoutez quelques raisins secs.
- Servez la viande avec du riz ou de la semoule et laissez vos invités se servir du mélange de noix de cajou, des raisins secs et bananes.



Remarque:

Servez avec de la semoule ou du riz.
Eventuellement un peu de chutney à la mangue froid.