

## *Boeuf Korma aux Amandes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 45 min**

### Ingrédients:

- OIGNON(S)	2
- CARBONADES DE BOEUF	1 kg
- CURRY	1/2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- SEL	
- YAOURT	150 ml nature
- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- CARDAMOME (EN GRAINE)	3 gousses
- POIVRE NOIR	4 grains
- EAU	250 à 300 ml
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- PIMENT D'ESPELETTE	selon votre goût
- CORIANDRE FRAIS	pour la garniture
- HUILE D'OLIVE	
- MAIZENA	si nécessaire



### Recette:

- Emincés le oignons.
- Mélangez les épices dans plat creux (curry, cumin, coriandre en poudre, gingembre et ail) avec le yaourt. Salez.
- Dans une grande casserole à fond épais et couvercle, faites chauffer de l'huile et ajoutez les oignons émincés. Laissez cuire 5-7 minutes puis retirez la moitié des oignons et réservez-les.
- Ajoutez alors la viande et faites saisir sur toutes les faces.
- Retirez la poêle du feu et incorporez délicatement le mélange au yaourt pour enrober tous les morceaux de viande.
- Replacez sur le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la préparation devienne brune.
- Ajoutez les clous de girofle, le poivre et la cardamome. Arrosez d'eau et baissez le feu. Couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure. Mélangez de temps en temps.
- Faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle chaude.
- Au moment de servir, liez la sauce avec un peu de maizéna (si nécessaire) et garnissez d'amandes grillées et de coriandre fraîche ciselée.