

Curry indien aux champignons, riz Basmati à la badiane, sifflet d'oignon vert et petits pois

Recette pour 4 personnes



Description

Nous voilà avec un plat vegan qui sera faire palir d'envi vos invités.

Réconfortant, très agréable à cuisiner.

L'astuce du chef

Le dosage des épices restent sous votre contrôle, vous pouvez les utiliser suivant les goûts de chacun.

Ingrédients

Curry champignons

- 225 Gr Champignons de paris
- 225 Gr Champignon portobello
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 1 Cuil. à soupe Garam masala
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 250 Ml Lait de coco

Riz Basmati

- 250 Ml Riz basmati
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 150 Gr Oignon
- 150 Ml Vin blanc
- 2 Unité(s) Anis étoilé
- 150 Gr Petits pois congelés

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Mise en place

Épluchez l'oignon, puis le ciseler

Épluchez l'ail et le hacher finement.

Émincez les champignons (tranches suffisamment épaisses)

Ciselez l'oignon vert en biais (sifflet), le blanc pour le riz, gardez le vert pour la finition dans l'assiette.

Lavez le riz sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit translucide, puis l'égoutter.

Cuisson du curry

Dans une casserole (cocotte), faites chauffer une belle cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire revenir le curry et le curcuma en poudre. Lorsque les bonnes odeurs se font sentir, ajoutez le mélange d'ail et d'oignon, remuez.

Ajoutez le concentré de tomate, mélangez à nouveau puis ajoutez les champignons émincés.

Faites suer quelques minutes avant d'ajouter un petit verre d'eau, couvrez avec un couvercle, baissez le feu pour laisser mijoter 5 à 10 minutes.

Ajoutez ensuite le lait de coco, mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Laissez mijoter sans le couvercle durant 15 à 20 minutes, la sauce va réduire, elle va s'épaissir, elle sera nappante et son goût sera bien prononcé.

Riz Basmati

Dans une casserole chaude, ajoutez-y une belle cuillère d'huile d'olive, par la suite l'oignon, remuez quelques seconde, ajoutez une belle pincée de sel, nous ne voulons pas de coloration.

Ajoutez ensuite le riz et l'anis étoilé, remuer sans cesse avec la cuillère en bois, le riz va devenir translucide (nacrer).

Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire pratiquement en totalité.

Ajoutez une fois et demi le volume du riz en eau, baissez le feu de moitié (frémissement), couvrez d'un couvercle, laissez cuire pour 15 minutes.

Une fois le riz cuit, hors du feu, ajoutez les sifflets d'oignon vert et les petits pois, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Retirez l'anis étoilé, servez.

Montage et finitions

Dans votre assiette creuse ou plate, déposez une belle louche de riz Basmati, déposez dessus le curry de champignons.

Finalisez avec quelques herbes (oignons vert)

Bon appétit!