

Boulettes au curry et noix de cajou



Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de saucisse de Toulouse ou chair à saucisse
- 400 g de bœuf haché
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de coriandre moulue
- 1 cm de gingembre râpé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de curcuma
- ¼ de cuillère à café de piment en poudre
- 1 boîte de tomates en boîte
- 2 gousses de cardamome
- 4 clous de girofle
- 1 petit bâton de cannelle
- 2 yaourts de type Fjord
- 2 cuillères à soupe de purée de noix de cajou
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée

Dans un saladier, mettre la chair de la saucisse et le bœuf, l'œuf et mélanger. Former des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong et les déposer sur une assiette.

Faire revenir les boulettes à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces. Réserver.

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une cocotte en fonte avec une cuillère à soupe d'huile neutre. Quand l'oignon est légèrement doré, ajouter l'ail écrasé et le gingembre râpé, puis la coriandre moulue, le cumin, le curcuma, le piment et les graines de cardamome qu'on aura récupérées.

Laisser cuire quelques minutes en mélangeant constamment, puis ajouter les tomates coupées en dés ainsi que le jus et un peu d'eau. Ajouter les clous de girofle et la cannelle.

Déposer délicatement les boulettes dans la cocotte, baisser la chaleur, couvrir et laisser cuire une bonne demi-heure.

Mélanger le Fjord et la purée de noix de cajou. Verser dans la cocotte et mélanger délicatement. Couvrir et laisser cuire à nouveau un quart d'heure.

Ajouter la coriandre, mélanger et servir de suite avec un bon riz basmati.