



LA RECETTE DU RESTAURANT LE MAHARADJAH

Recette Paya à l'agneau (soupe spécialité indienne)

Les ingrédients (pour 6 personnes)

500 g d'agneau avec les os
2 cuillères à soupe d'huile
2 oignons
3 gousses d'ail
3 carottes
400 g de tomates concassées
200 g de poireaux
1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
1 cuillère à café de curry en poudre
1 cuillère à café de cumin en poudre et en grain
1 cuillère à café de coriandre en poudre et en grain
1 cuillère à café de curcuma
1 cuillère à café de garam masala
30 g de tamarin
quelques feuilles de coriandre
sel et poivre concassé

Description de la recette

- Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter l'oignon coupé en quartiers, la viande, remuer.
- Incorporer l'ail haché, le gingembre, le curcuma et la coriandre en poudre ainsi que tous les masala en poudre, le sel.
- Remuer et ajouter 2 litres d'eau puis faire cuire pendant 1 heure
- Ajouter les tomates et les poireaux, trois carottes et le tamarin, laisser cuire pendant 1 heure
- Faire griller à la poêle, les grains de cumin, la coriandre, le poivre, deux clous de girofle pendant 2 minutes puis les concasser et les mettre dans la soupe juste avant d'éteindre le feu.
- servir chaud et disposer de la coriandre fraîche hachée. Servir les citrons en quartiers à part.

Bonne dégustation!