

Korma d'aubergines et de bœuf

pour 4 personnes



- 300 g de steak haché
- 1 aubergine ou, si vous en trouvez, 3 ou 4 petites aubergines indiennes
- Une dizaine de feuilles de curry
- 1 c. à c. de cumin et graines
- 1 c. à c. de coriandre en graines
- 4 gousses de cardamome
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de lait de coco
- 1 poignée de noix de cajou
- 1 c. à s. de ghee ou d'huile neutre
- 1 petit piment
- Sel, poivre

Lavez les aubergines et découpez-les en dés. Emincez l'oignon, hachez l'ail. Retirez le pédoncule et les graines du piment et hachez-le finement.

Dans une sauteuse, faites chauffer le ghee ou l'huile et mettez à dorer l'oignon et l'ail. Ajoutez les feuilles de curry, le piment, le cumin et la coriandre. Ouvrez les gousses de cardamome, jetez les cosses et ajoutez les petites graines noires dans la sauteuse. Faites revenir à feu moyen jusqu'à ce que les parfums se développent, puis ajoutez le steak haché et les aubergines. Faites dorer le tout en remuant constamment.

Ecrasez dans un mortier les noix de cajou (ou mixez-les) et incorporez-les. Versez le lait de coco, salez, poivrez, mélangez bien. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 15 minutes.