



# Arvinda's

MELANGES D'ÉPICES INDIENNES CREEES  
INGENIEUSEMENT



## Curry de Madras

Ce curry de non-végétarien de la région de Madras se distingue par l'utilisation de graines de moutarde et le piment.

### Ingrédients:

2 c. à soupe	<b>Arvinda Madras Masala</b>
1 c. à soupe.	vinaigre
1	poulet ou d'agneau lb, coupé en petits cubes
2 c. à soupe.	huile ou de ghee
1	gros oignon, haché finement
¼ tasse	tomates au sol, en conserve
1 c. à thé.	sucre
½ c. à thé.	pâte de tamarin
1 tasse	d'eau
1 c. à thé.	sel marin ou sel au goût
1 c. à soupe.	coriandre hachée, pour garnir
½ c. à thé.	<b>Arvinda Garam Masala</b> , pour garnir

### *Astuce aromatisantes*

Ajouter 1 ½ c. à soupe. **Arvinda de l' Madras Masala** pour un doux curry



### Mode de préparation:

Dans un petit bol, mélanger **Arvinda Madras Masala** et le vinaigre. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et réserver.

Dans une grande casserole, chauffer l'huile ou le ghee à feu moyen-élevé et cuire les oignons jusqu'à ce que doré, environ 10 minutes. Ajouter les tomates au sol et faire frire pendant 2-3 minutes.

Réduire la température à moyenne-basse. Ajouter le mélange de masala et bien mélanger. Faites cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter le poulet en cubes ou de l'agneau, en remuant jusqu'à la viande est bien recouvert de masala.

Ajouter le sucre et mélanger pâte de tamarin bien. Ajouter de l'eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre et cuit (15-20 minutes), en remuant de temps en temps. Ajouter le sel au goût.

Transférer dans un plat de service et garnir de coriandre et **Arvinda Garam Masala**. Portions: 2-4.