

Le cari endan



Ingredients

- ☐ Abats : Bouc (chèvre) – tripe, foie, cœur et autres abats
- ☐ 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ☐ 2 cuillères à soupe de sel
- ☐ 1½ cuillère à café de curcuma
- ☐ 5 tasses d'eau
- ☐ 2-3 cuillères à soupe d'huile
- ☐ 1 bâton de cannelle
- ☐ 2-3 clous de girofle
- ☐ 2-3 gousses de cardamome
- ☐ 1 cuillère à café de poivre noir
- ☐ 3 oignons, hachés
- ☐ 1 cuillère à café de gingembre écrasé
- ☐ 1 cuillère à café d'ail écrasé
- ☐ 3 tomates, écrasées
- ☐ Coriandre, écrasée
- ☐ 1 cuillère à soupe de garam masala
- ☐ Piment écrasé (au goût)

Directions

- 1 Lavez les abats soigneusement avec du jus de citron et du sel plusieurs fois.
- 2 Dans une grande casserole, portez 5 tasses d'eau à ébullition, ajoutez le jus de citron, la cannelle, la cardamome, le poivre et les clous de girofle. Ensuite, ajoutez le curcuma suivi des abats. Faites bouillir pendant 5 minutes, puis égouttez l'eau et laissez reposer les abats.
- 3 Dans une cocotte-minute, chauffez l'huile à feu moyen. Ajoutez les oignons hachés et faites cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 4 Incorporez 2 cuillères à soupe de pâte d'oignon, 1 cuillère à café de pâte de gingembre et 1 cuillère à café de pâte d'ail. Ajoutez les tomates écrasées, la pâte de coriandre, le garam masala, le curcuma et le piment écrasé, ainsi qu'une cuillère à café de garam masala, de curcuma et de cumin en poudre. Mélangez bien.
- 5 Ajoutez les abats préparés dans la casserole et mélangez bien. Ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir le mélange. Ensuite, versez le tout dans un pressure cooker et laissez cuire jusqu'à trois sifflements.
- 6 Finissez la cuisson en versant le curry dans une poêle et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
- 7 Une fois cuit, servez chaud avec des faratas.
- 8 Profitez de votre délicieux Cari Endan !

