

# KORMA DE CAJOU CREMEUX

## et son accompagnement

(pour environ 10/12 personnes)

### Ingrédients :

- ☐ 2 C. à C. huile de colza
- ☐ 2 C. à S. huile d'olive
- ☐ 1 Gros oignon ou 2 belles échalotes + 2 gousses d'ail
- ☐ 2 C. à C. de curcuma
- ☐ 2 C. à S. de cumin moulu
- ☐ 1 C. à S. de coriandre moulue
- ☐ 100 gr de noix de cajou ou 1 C. à S. de purée de cajou
- ☐ 40 cl de lait de coco
- ☐ 40 cl d'eau
- ☐ 1 petite poignée de feuilles de curry ou 2C. à S. de pâte de curry
- ☐ 1kg de chou-fleur
- ☐ 0,750 kg de chou brocoli
- ☐ Coriandre ciselée
- ☐ 1 grosse pointe de couteau de purée de piment fort

### Préparation :

- ☐ Faire fondre 1 gros oignon + 2 échalotes émincés environ 10 min, à couvert, jusqu'à ce qu'ils soient moelleux.
- ☐ En remuant soigneusement, incorporer l'ail écrasé et les épices et laisser cuire encore 1 à 2 minutes.
- ☐ Ajouter les noix de cajou réduites en fine poudre (ou la purée de cajou) et le lait de coco (si vous désirez une sauce très lisse vous pouvez mixer la préparation).
- ☐ Reverser le mélange dans la casserole si vous l'avez passée au mixer. Verser l'eau par-dessus et ajouter éventuellement les feuilles de curry ou à défaut la pâte de curry, sel et poivre, purée de piment (ou piment d'Espelette) puis laisser mijoter 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- ☐ Pendant que la sauce épaissit, procéder à une cuisson légère du chou-fleur et du chou brocoli à la vapeur.
- ☐ Ajouter les légumes au korma de cajou.
- ☐ Servir accompagné de riz demi-complet ou de petites pommes de terre vapeur.
- ☐ Saupoudrer de coriandre (ou ciboulette ciselée) avant de servir.
- ☐ Vous pouvez également faire griller quelques noix de cajou à sec, les casser grossièrement avec un pilon, et en saupoudrer légèrement sur l'assiette.

### Petits conseils :

- ☐ Un moulin à café électrique est une aide précieuse pour réduire les noix et épices en poudre.
- ☐ Possibilité de préparer la sauce la veille : laisser reposer quelques heures, voire une nuit pour que les arômes s'intensifient.