

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

KEEMA



2 c. à table d'huile

700gr (1 ½ lb) d'agneau ou de bœuf haché

3 gousses d'ail hachées

1 oignon haché

1 branche de céleri hachée

1 carotte hachée

2 pommes de terre hachées (ou plus selon la grosseur)

1 boîte de tomates en dés (796 ml)

1/2 c. à thé de curcuma

1/4 c. à thé de cumin

1/2 c. à thé de poudre de cari

1 pincée de (clous de girofle, cannelle et gingembre moulu)

1/4 Tasse de basilic ou de coriandre fraîche hachée (facultatif)

1 tasse de pois verts congelés (facultatif)

Sel & poivre au goût

Dans un grand poêlon, à feu moyen-élevé, chauffer l'huile et faire revenir la viande jusqu' à coloration.

Ajouter tous les autres ingrédients sauf les herbes fraîches et les pois.

Porter à ébullition, couvrir et réduire votre feu à minimum pour laisser mijoter jusqu'à la cuisson désirée des pommes de terres (environ 15 à 25 min).

3 minutes avant la fin de cuisson ajouter les herbes fraîches et les pois si vous choisissez de le faire traditionnellement.

Le Keema d'origine Pakistanaise et Indienne signifie viande émincée et souvent fait avec peu d'ingrédients. Cette version revisitée vous démontre toutes les possibilités de diversifier ce plat qui sait plaire aux enfants.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM