

ALOO GOBI

- 1 kg de chou-fleur,
- 450 g de pommes de terre,
- 1 cuillère à soupe de ghee,
- 1 cuillère à soupe de graines de moutarde,
- 1 cuillère à soupe de graines de cumin,
- ½ cuillère à café de curcuma,
- ½ cuillère à café de garam masala,
- 3 gousses d'ail,
- 1 oignon,
- 25 cl d'eau,
- Un bouquet de coriandre fraîche,
- 2 tomates.

Peler et couper les pommes de terre.

Les cuire à l'eau.

Faire fondre le ghee dans une poêle et y faire revenir les graines de moutarde et de cumin.

Ajouter le curcuma, le garam masala et l'ail pilé. Laisser cuire.

Emincer l'oignon et l'ajouter.

Ajouter les tomates concassées et le chou fleur.

Verser l'eau et porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 10 mn.

Ajouter les pommes de terre et laisser cuire 5 mn.

Ajouter le coriandre émincé et servir.