

Fondue indienne

Par Marion Chatelain



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	55 min
Temps de cuisson	55 min

Catégories : Plats, Epices & condiments, Etranger, Recettes du monde

Faites voyager vos papilles au pays des épices avec notre recette de la fondue indienne à base d'un délicieux bouillon coco et curry. Un délicieux plat à partager en famille ou entre amis !

Pour 6 personnes

Ingédients

Pour le bouillon coco et épices :

50 cl Bouillon de volaille
50 cl Lait de coco
4 gousses d'ail
150 g Cacahuètes grillées et salées
1 c. à soupe Sucre
6 c. à soupe bombées Curry
6 c. à soupe bombées Garam masala

Sur les piques :

400g Poulet
400 g Saumon

Pour la sauce yaourt et herbes :

1 Yaourt nature
1/2 Jus de citron
1/2 Bouquet de menthe
1/2 Bouquet de coriandre
1 Gousse d'ail
Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la sauce piment :

4 c. à soupe Coulis de tomate

Réalisation

- 1 Commencez la **recette de la fondue indienne** en découpant la viande et le poisson en cubes de 2 cm de côté environ. Entreposez-les séparément au frais jusqu'à la dégustation.
- 2 **Les sauces :** Mixez ensemble tous les ingrédients de la sauce aux herbes. Pour la sauce pimentée : mélangez le coulis avec un peu de piment selon votre goût. Hachez finement l'oignon, l'ail et la coriandre. Ajoutez-les au coulis.
- 3 **L'accompagnement :** Découpez l'ananas en rondelles épaisses, puis en quartiers. Réservez-les avec les sauces au frais jusqu'à la dégustation. **Rincez le riz** soigneusement, puis placez-le dans une casserole avec un trait d'huile et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez 2 grands verres d'eau (toujours 2 mesures d'eau pour 1 de riz) avec les épices (cumin, cardamome), 2 ou 3 pincées de sel et les raisins. Mélangez bien, puis laissez cuire à feu moyen et à couvert pendant 15 min environ. Hors du feu, laissez reposer 2 ou 3 min avant de transvaser dans le plat de service.
- 4 Le bouillon : Mixez finement les **cacahuètes**. Épluchez l'ail, puis hachez-le et faites-le dorer dans un faitout avec un peu d'huile. Ajoutez ensuite les épices, le sucre, la poudre de cacahuètes, remuez bien, puis déglacez avec le bouillon et le lait de coco. Fouettez vivement et portez à ébullition. Aux premiers bouillons, baissez à feu doux et laissez épaissir la fondue pour qu'elle devienne onctueuse (25 à 35 min). Quand la texture est bien homogène, ôtez du feu et réservez.
- 5 Au moment de passer à table, **versez le bouillon dans le caquelon** et faites-le chauffer à nouveau. Placez les **morceaux de poisson et de viande** dans des

1 c. à café Pâte de piment
1/2 Oignon
Quelques branches de coriandre
1 Gousse d'ail

Pour l'accompagnement :

1 petit ananas
1 grand verre Riz basmati
1 c. à soupe Graines de cumin
6 ou 7 Graines de cardamome
2 poignées Raisins blonds
Huile d'olive
Sel fin

petites paniers (ou sur des piques) avant de les plonger 4 à 5 min, selon leur taille, dans le bouillon. Dégustez avec les sauces, accompagné de riz, d'ananas frais et de potimarron rôti.

Miam, le potimarron rôti ! Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Lavez soigneusement un potimarron de taille moyenne, puis coupez-le en deux pour l'évider. Taillez-le ensuite en lamelles avant de les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, puis enfournez pour 8 à 10 minutes (selon la taille des morceaux).



Si vous avez aimé notre recette de la fondue indienne ...

- Vous aimerez aussi notre **curry de poulet au lait de coco**.
- Notre **curry de poisson**.
- Et notre **fondue de poisson et fruits de mer**.
- Notre **recette traditionnelle de fondue savoyarde**

Source : Régal n°87

Publié le 17/03/2019

Tags : **fondue** **curry** **bouillon**