Curry Massaman au bœuf

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

800 g d'entrecôte de bœuf, ou viande de bœuf pour ragoût

2 cs de pâte de curry Massaman

Tailler la viande en cubes d'env. 5 cm et les mélanger à la pâte de curry.

2 bâtons de cannelle

10 cardamomes, entières

5 clous de girofle

500 ml de lait de coco

250 ml de bouillon

3 cs de sauce de poisson

3 cs de purée de tamarin

3 cs de sucre de palme, moulu

Mélanger les liquides, ajouter les épices et le sucre.

3 pommes de terre, à chair ferme

2 cm de gingembre

Eplucher les pommes de terre et les tailler en dés de 2 cm d'épaisseur. Eplucher le gingembre et le râper.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud humide

Mettre la viande, les pommes de terre et le gingembre dans le moule en porcelaine, mouiller avec la préparation liquide. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 180 °C pendant 1 h

55 g de cacahuètes, salées

Une fois la cuisson terminée, garnir de cacahuètes.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019