Curry japonais aux pommes de terre et champignons

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	20min	50min

Konichiwa On t'avait déjà présenté le curry japonais sur le blog avec du boeuf, alors on réalise aujourd'hui une délicieuse version végétarienne à base de champignons (pour une version végane, remplace simplement le beurre par de l'huile dans le roux)! Comme le mélange d'épices pour curry japonais peut être un peu difficile à se procurer en Europe, tu peux le remplacer par un mélange de curry de madras et de garam masala, sinon je te donne dans l'astuce sous la recette comment en réaliser un petit pot maison. Si tu te rends en épicerie spécialisée, tu pourras en trouver sous la marque S&B « oriental curry powder ». Si tu veux ajouter de la protéine animale à cette recette, ce curry est aussi très bon avec une escalope de poulet ou de porc pané katsu ou un oeuf mollet.

Liste des ingrédients

Pour le roux

60 g. de beurre

40 g. de farine

2 cs. de poudre de curry japonais

1 cc. de garam masala

Pour le curry

500 g. de champignons mélangés (ex: shiitake, maitake, pleurote du panicaut, crimini, portobello...)

1 carotte

1 oignon

1 branche de céleri

2 gousses d'ail

1 cs. de gingembre frais râpé

1,4 l. de bouillon de légumes

350 g. de pomme de terre fermes

1 cs. de miel

Huile neutre

Sel et poivre

Pour le service

riz blanc cuit

Ciboule émincée

Étapes de préparation

1

On commence par une mise en place rapide pour pouvoir ajouter les ingrédients au fur et à mesure : détaille grossièrement les champignons. Émince grossièrement l'oignon, détaille la carotte et le céleri en tronçons. Hache finement l'ail et mélange-les avec le gingembre. Pèle les pommes de terre et coupe-les en morceaux de 2-3 cm.



2

Pour le roux, fais fondre le beurre dans une petite casserole, ajoute la farine en mélangeant bien et poursuis la cuisson environ 8-10 minutes à feu très doux en mélangeant continuellement jusqu'à avoir une couleur légèrement dorée. Ajoute la poudre de curry et le garam masala, poursuis la cuisson 1 minute puis sors du feu et débarrasse dans un petit bol.



3

Fais chauffer un peu d’huile dans une cocotte et fais-y revenir les champignons, l’oignon, la carotte et le céleri environ 10 minutes, puis ajoute le gingembre et l’ail et fais-les suer 2 minutes.



4

Ajoute le bouillon, porte à ébullition et ajoute les pommes de terre, baisse le feu et laisse frémir environ 20-25 minutes. La sauce doit être légèrement réduite et les légumes bien tendres.



5

Ajoute enfin le miel et le roux en mélangeant bien pour ne pas avoir de grumeaux, laisse épaissir 5-10 minutes en mélangeant de temps à autre jusqu’à ce que la sauce nappe le dos d’une cuillère.



6

Sers le curry bien chaud dans des assiettes creuses ou des bols avec du riz blanc et parsème de ciboule! Itadakimasu!

