

Chou pointu à l'indienne

1 chou pointu,
2 c à soupe de raisins secs,
50 cl de lait de coco,
2 petits oignons,
2 pincées de cumin,
2 pincées de piment sec,
1/2 de càc de curcuma, 1/2 de c à café de fénugrec,
1/2 de càc de graines de cumin, 2 c à soupe de ghee
ou 2 càS d'huile Sel et poivre



Pelez et émincez les oignons. Passez le chou sous l'eau, séchez-le puis coupez-le en fines lamelles (1 cm environ). Chauffez le ghee ou l'huile dans une cocotte et faites revenir 30 secondes le fénugrec, le piment et le cumin. Ajoutez les oignons émincés et le curcuma, et faites revenir 4 à 5 minutes en remuant souvent. Ajoutez le chou, salez et poivrez et chauffez en remuant pour faire « tomber » le chou, il doit réduire de volume avec la chaleur. Lorsque le chou est tombé... .. ajoutez le lait de coco et les raisins secs. Portez à ébullition, puis baissez le feu. Laissez mijoter à feu très doux environ 30 minutes.
Servez chaud accompagné d'un riz parfumé.