

Rogan josh de sanglier

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 oignons
2 cuillères à soupe de beurre
4 gousses d'ail
2 centimètres de gingembre frais
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe garam masala
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1 cuillère à soupe de poudre de chili
1 cuillère à soupe de cardamome en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
4 tomates
3 feuilles de laurier
1 bâton de cannelle
1 kilogramme de ragoût de sanglier
1 1⁄2 l de bouillon de bœuf (ou de de gibier)
200 ml de yaourt grec
1 bouquet de coriandre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez et émincez finement les oignons. Faites-les revenir dans le beurre dans une casserole profonde jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Pressez l'ail et râpez le gingembre par-dessus. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute.**

2. **Ajoutez le concentré de tomates et faites revenir quelques minutes. Ajoutez ensuite toutes les épices et poursuivez la cuisson pendant environ 1 minute.**

3. **Pendant ce temps, coupez les tomates en dés. Ajoutez-les dans la casserole avec les feuilles de laurier et le bâton de cannelle. Mélangez bien.**

4. **Salez et poivrez la viande. Ajoutez-la dans la casserole et faites-la revenir quelques minutes. Versez suffisamment de bouillon pour couvrir tout juste la viande. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 2 heures.**

5. **Après 2 heures, retirez le couvercle et laissez la sauce du rogan josh épaissir. Après environ 30 minutes, ajoutez le yaourt et mélangez bien. Laissez encore mijoter pendant 30 minutes.**

6. **Goûtez et rectifiez éventuellement l’assaisonnement en poivre et en sel. Garnissez de coriandre fraîche.**