



# Curry de pois chiches

Marcel Skibba



## Rezept für 8

### Ingrédients pour le mélange d'épices pour dal

- 15 g de cumin
- 15 g de coriandre
- 10 g de graines de fenouil
- 10 g de curcuma
- 10 g de fenugrec
- 5 g de cardamome
- 5 g de graines de moutarde
- 5 g de chili en flocons
- 3 g d'anis étoilé
- 3 g de poivre noir
- 2 g de fleur de muscade
- 1 g de laurier
- 1 g de clou de girofle
- 1 g de cannelle

### Préparation du mélange d'épices pour dal

Mélanger les épices, les moule finement dans un mortier et les faire légèrement griller à la poêle.

### Préparation du dal aux pois chiches

Faire suer les oignons et l'ail dans le beurre ghee fondu. Peler le gingembre et le couper en rondelles grossières, l'ajouter aux oignons avec le sucre de palme et le mélange d'épices pour dal, saler et faire légèrement griller le tout. Ajouter les tomates pelées, les pois chiches avec leur eau et les feuilles de combava, couvrir et braiser à feu doux pendant 60 minutes. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement avec le jus de limette et du sucre de palme et, si nécessaire, des épices et du sel. Décorer d'oignons de printemps émincés, de dés de tomate, de feuilles de coriandre hachées et de rondelles d'oignon rouge. Servir éventuellement avec du yogourt et du chapati ou du paratha.



### Préparation du pain paratha

Mélanger tous les ingrédients dans le robot de cuisine à petite vitesse pendant 6 minutes, puis les pétrir à vitesse moyenne pendant 8 minutes de façon à obtenir une pâte souple et lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer au frais pendant au moins 30 minutes. Diviser la pâte en quatre portions, façonner des boules, les badigeonner d'huile végétale et les abaisser pour former des galettes plates. Etirer les galettes de façon à obtenir des couches très fines en lançant la pâte en l'air, les enrouler pour former des escargots et les aplatir à nouveau. Faire fondre un peu de beurre clarifié dans une poêle antiadhésive et faire dorer le pain paratha de chaque côté. Servir chaud.

#### Ingrédients pour le dal aux pois chiches

500 g de pois chiches ramollis  
200 g d'eau des pois chiches  
200 g d'oignons taillés en brunoise  
200 g de tomates pelées  
100 g de beurre clarifié / ghee  
30 g d'ail coupé en brunoise  
50 g d'oignons de printemps  
20 g de feuilles de coriandre  
20 g du mélange d'épices pour dal  
20 g de sucre de palme  
6 feuilles de combava  
1 tomate fraîche coupée en dés  
1 limette  
1 oignon rouge  
1 morceau de gingembre (env. 3 cm)  
Sel

#### Ingrédients pour le pain paratha

500 g de farine de blé de type 550  
250 g d'eau  
60 g de beurre clarifié / ghee  
1 œuf  
Sel  
Sucre  
Huile végétale pour le façonnage