

Chokha de courge

par Philippe de Vienne

Ingrédients

- Un filet d'huile végétale (canola, tournesol ou olive)
- 1 c. à thé de graines de cumin
- 1 c. à thé de nigelle (facultatif)
- Piment fort au goût (facultatif)
- 6 oignons verts émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 feuilles de laurier
- 1 tige de thym frais ou 1 pincée de thym séché
- 1 courge musquée (butternut) ou autres courges pelée et coupée en cubes
- 2 à 3 c. à thé de cari moulu
- Sel
- Pain naan

Préparations

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter le cumin, la nigelle et le piment. Faire dorer environ 30 secondes. Ajouter les oignons verts, l'ail, le laurier, le thym et faire revenir 2 minutes.

Ajouter les cubes de courge, le cari et un petit verre d'eau. Saler et bien mélanger. Couvrir et cuire à feu doux de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les cubes de courge soient cuits. S'il manque de liquide pendant la cuisson, ajouter un peu d'eau, au besoin. Retirer les piments, le laurier et la tige de thym. Écraser au pilon afin d'en faire une purée rustique.

Servir avec du pain naan chaud. Servir en accompagnement avec de l'agneau ou un poulet rôti, ou tout simplement sur un riz.

Variante : Allonger la purée de bouillon de poulet et en faire une soupe que vous garnirez de yogourt et de coriandre fraîche et/ou de menthe.