

# Curry vert aux pleurotes et chutney mangue

durée totale **45 min.** 17 min. temps de préparation 28 min. temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

10 portions

### Pour le chutney de mangue :

**50 ml** d'huile végétale, pour la cuisson

**200 g** d'oignons blancs, finement coupés en dés

**500 g** de mangue, coupée en gros dés, ou de mangue surgelée

**10 g** de graines de moutarde

**200 ml** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman

**10 g** de flocons de piment

### Pour le curry :

**100 g** de ghee

**1,2 kg** de pleurotes du panicaut, parés et coupés en morceaux

**500 g** d'oignons rouges, coupés en gros morceaux

**5** gousses d'ail, finement émincées

**1 litre** de lait de coco

**200 g** de jeunes pousses d'épinards

**50 g** de coriandre, effeuillée

**100 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

**1 càs** de graines de cumin

**10 g** de pâte de curry vert

### Pour servir :

**1 kg** de riz basmati cuit

**1 kg** de pains naan

**60 g** de beurre à l'ail

## PRÉPARATION

### Étape 1

Pour le chutney de mangue, faire chauffer l'huile dans une casserole et faire suer les oignons pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la mangue et les graines de moutarde, puis verser l'Assaisonnement sucré de style Mirin Kikkoman. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes. Ajouter les flocons de piment et laisser refroidir.

### Étape 2

Pour le curry, faire chauffer le ghee dans une grande cocotte à feu moyen. Faire revenir les pleurotes, les oignons rouges et l'ail pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration.

### Étape 3

Pendant ce temps, mixer le lait de coco avec les pousses d'épinards, la coriandre et le Ponzu citron Kikkoman jusqu'à obtenir une préparation lisse. Ajouter les graines de cumin et la pâte de curry vert dans la cocotte, puis faire revenir pendant 1 minute.

Verser la préparation au lait de coco sur les champignons. Faire braiser au four à chaleur tournante à 160 °C pendant environ 30 minutes.

### Étape 4

Faire dorer les pains naan dans le beurre à l'ail. Mélanger le riz avec les baies de goji, puis le réchauffer. Dresser le curry avec le riz, le chutney de mangue, le naan, un peu de yaourt et quelques feuilles d'oxalis rouge.

|              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>100 g</b> | de baies de goji |
| <b>100 g</b> | de yaourt entier |
| <b>20 g</b>  | d'oxalis rouge   |