

## Curry façon « Keema » au Gobo avec « Naan »



### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100g de curry en tablette
- 180g de boeuf
- 1 oignon et demi
- 150g de gobo
- 150g de carotte
- 700ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile

### Préparation

- 1) Emincer l'oignon, le gobo et la carotte finement, tous de même longueur.
- 2) Faire sauter les légumes et le bœuf à l'huile dans une grande marmite.
- 3) Ajouter l'eau et porter le tout à ébullition. Baisser le feu et faire cuire à feu doux à couvert pendant environ 15 minutes.
- 4) Briser la tablette de curry en morceaux, les ajouter dans la marmite et les faire fondre en remuant. Continuer de cuire en remuant pendant encore 5 minutes.

**Naan** : 2 sachets de NAAN MIX (farine pour Naan), 120ml d'eau

- 1) Dans un saladier, mettre le Naan mix et l'eau, mélanger légèrement à l'aide d'une spatule puis travailler à la main.
- 2) Une fois transformé en une masse, travailler encore la pâte en l'écrasant avec les paumes de la main jusqu'à ce qu'elle obtienne la texture d'un lobe d'oreille.

- 3) Faire reposer en couvrant par un film alimentaire pendant 30 à 60 minutes à température ambiante.
- 4) Découper en quatre et étendre la pâte à 4mm d'épaisseur et 20 cm de longueur.