

L'ananas Sambhal



Photo: Karthik Neelamagen / Voix d'Exils.

Un délicieux accompagnement de la cuisine srilankaise

Cette sorte de chutney d'ananas au piment accompagne merveilleusement bien le riz, le pain. L'ananas adoucit savoureusement les autres plats épicés comme un curry de poulet ou de poisson. Pourquoi pas l'essayer avec une bonne raclette ? Testé et approuvé par la rédaction de Voix d'Exils !

Ingrédients :

1 kilo d'ananas frais

200 grammes d'oignons

2 cuillères à café de sel

Du curcuma

Du sucre

Un piment rouge frais

1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

Une feuille de laurier

Préparation :

Coupez l'ananas frais en petits morceaux.

Hachez finement le piment rouge.

Selon l'acidité de l'ananas, ajouter plus ou moins de sucre.

Selon vos goûts, ajouter plus ou moins de sel, de curcuma et de piment.

Bien mélanger tous les ingrédients.

Faire cuire environ 40 minutes à feu moyen tous les ingrédients en même temps dans un peu d'eau de façon à ce que la préparation ne soit pas trop liquide.

Et voilà, le tour est joué ! Bon appétit !

Kartik Neelamagen

Membre de la rédaction vaudoise de Voix d'Exils