



## Rôti de veau au Curcuma Frais

**Newsletter n°14**

**Le 10 Mars 2009**

# Rôti de veau au Curcuma Frais

Enfin, j'ai trouvé du Curcuma Frais ... et c'est du pur bonheur !

Bonjour à tous,

Je suis revenue du quartier chinois avec du Curcuma Frais ... C'est vraiment du pur bonheur. Et quand il est frais, il donne cette couleur vive et douce à la fois, il ajoute une texture qui rappelle des zestes d'orange et apporte un goût musqué, poivré et légèrement amer.

Ce qui est très sympa, c'est ce côté un peu volé : entre ce qu'on voit et ce qu'on goûte ... absolument aucun lien et ça, c'est magique !

Pour râper le curcuma frais, il est ABSOLUMENT indispensable de mettre des gants, sinon c'est une demie heure avec du détergent et une brosse .... ce n'est pas par hasard que le curcuma est le plus grand colorant du monde (la curcumine - le E100 - colore le beurre, certaines sauces, la moutarde .. etc).

Bref, je n'ai pas non plus résisté au fait de planter un des rhizomes dans un pot. Normalement, ça ne peut pas germer parce que les rhizomes sont irradiés à la douane canadienne... bref, sauf que, j'ai un rhizome de gingembre qui germe et qui pousse (difficilement, mais il pousse).

Fermons la parenthèse et voici une recette qui fait vraiment ressortir le goût du curcuma, qui apporte des saveurs d'ailleurs gentiment.

**Un rôti de veau** que vous lardez de gousses **d'ail**. Ça ajoute une douceur au curcuma. Ensuite rouler le rôti dans la **farine**.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte (je continue à utiliser du ghee car ça brûle moins vite).

Faire roussir le rôti de chaque côté. Le mettre de côté.

Reprendre la cocotte, ajouter un **oignon haché**, mettre le **curcuma râpé**, ne pas brûler, ajouter le **jus d'un ou deux citrons** (en fonction de la grosseur de votre rôti), les faire gentiment prendre ensemble (je crois que ça s'appelle revenir...). Remettre le rôti encore pendant 50mns sur feu très doux.



Surveiller régulièrement. Normalement le citron se caramélise en douceur. J'ai vérifié toutes les 10mns et ai ajouté un peu d'eau en fin de cuisson.

Et voilà avec un peu de riz : c'est un vrai régal !!!!

Bon appétit et à Bientôt !!