

## Recette Salé/sucré Indien

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de viande hachée
- 1 oignon
- 2 pommes Golden
- 2 bananes
- 2 grosses tomates
- 1 citron
- 1 verre de lait
- 1 tasse de raisins secs préalablement trempés
- Epices : Curry ou Ras El Hanout + Colombo

Ebouillanter les tomates et les peler. Eplucher les pommes golden. Couper l'oignon, les pommes, les tomates et les bananes en morceaux pas trop petits.

Faire revenir l'oignon dans de l'huile, puis la viande hachée. Saupoudrer d'une grosse cuillère a soupe d'épices.

Verser le jus de citron puis le lait. Bien mélanger le tout.

Ajouter les raisins secs, les pommes et les tomates.

Ajouter en dernier les bananes pour ne pas qu'elles s'écrasent trop.

Couvrir et laisser cuire a petit feu pendant 1/2heure environ.

Servir avec du riz blanc.