**PRZ INDO** **Curry bananes/coco**

 2 gros [oignons ciselés](http://chefsimon.lemonde.fr/videos/ciseler-hacher-oignon.html) hyper fins - 2 gousses d'ail - 2 bananes pas trop mûres - 1 boite de lait de coco - 1 [pomme](http://chefsimon.lemonde.fr/produits/pommes.html) - 1 poivron rouge - 200 g de [tomates concassées](http://chefsimon.lemonde.fr/concasse-de-tomates.html), fraîches ou en boîte - 1 a 2 cuillers à soupes rase de [curry](http://chefsimon.lemonde.fr/herbes-epices/curry.html)

Faire frire les oignons, puis l’ail.

Ajouter les tomates concassées crues et mélanger.

Couvrir et cuire à feu modéré pendant ½ heure.

Ajouter le lait de coco, couvrir et laisser cuire à feu très doux 10 min.

Incorporer les dés de pomme, bananes et poivrons.

Laisser étuver 20 min, puis reporter à petite ébullition et servir avec un riz basmati.

**Resep Membuat Opor Jantung Pisang**

2 bananes

2 tasses de lait de coco

½ doigt citronnelle ½ doigt galanga 1/3 doigt gingembre

huile de cuisson

3 gousses d'ail 2 oignons

1 cuil à café de poivre 1 cuil à café de coriandre

le sel, le sucre et les assaisonnements

Faire bouillir les bananes en tranches.

Quand elles sont cuites, égoutter.

Faire revenir ail et oignons émincés.

Ecraser citronnelle, galanga et gingembre, puis les sauter à l'huile

avec les épices.

Ajouter la banane, verser le lait de coco.

Cuire jusqu'à épaississement.

**Curry au coco et à la banane**

- 4 c. à soupe de **noix de coco séchée**

- 1 c. à thé d'huile

- 1 petit **oignon** émincé

 -1 gousse d'**ail**, émincée

- 2 c. à thé de poudre de [**Curry**](http://gourmetpedia.org/produits/epices/curry/) de Java

- 2 c. à thé de **sambal ulek**

- 4 [**banane**](http://gourmetpedia.org/produits/fruits/banane/)**s** bien fermes

- 250 ml de [**lait de coco**](http://gourmetpedia.org/produits/fruits/lait-de-coco/) épais

- 1 pincée de sel

- 2 c. à s. de **sucre brun**

Faire rôtir la noix de coco ce qu'elle soit dorée; réserver;

Dans l'huile chaude d’un wok, faire sauter l'oignon jusqu'à transparence.

Ajouter l'ail, le curry et le sambal ulek.

Ajouter les bananes pelées tranchées.

Verser le lait de coco, le sel et le sucre;

Laisser mijoter 5 min en brassant régulièrement et doucement.

Servir dans un plat chaud; saupoudrer de noix de coco dorée.

**Bananes frites – pisang goreng**

3 plantains mûres ou 4 bananes presque mûres
90 g (3 on) farine de riz 30 g (1 on) farine tout usage
30 g beurre clarifié 1 boîte de lait de coco
pincée de sel ghee

Mélanger farines, beurre, lait de coco et sel dans un bol pour obtenir un mélange velouté.

Peler les bananes puis les couper en deux dans la longueur. Si plantains, les couper en 3.

Enrober les bananes avec le mélange puis les frire dans l’huile pour les dorer.

Servir chaud ou froid